M34 SELECTRON

USO E INSTALLAZIONE

USE AND INSTALLATION

UTILISATION ET INSTALLATION

GEBRAUCH UND INSTALLATION

USO E INSTALACIÓN

USO E INSTALAÇÃO

Code 960-015-000 (rev. 1421)

LA CIMBALI

Dichiarazione di conformità CE

Con la presente il **GRUPPO CIMBALI S.P.A.** dichiara sotto la propria responsabilità che:

EC Declaration of conformity

GRUPPO CIMBALI S.P.A., hereby declares, under its own responsibility, that:

Déclaration de conformité CE

Par la présente, **GRUPPO CIMBALI S.P.A.** déclare sous sa propre responsabilité que:

EG-Konformitätserklärung

Die **GRUPPO CIMBALI S.P.A.** erklärt hiermit eigenverantwortlich, dass das:

Declaración de conformidad CE

Con la presente el **GRUPPO CIMBALI S.P.A.** declara bajo su propia responsabilidad que:

Declaração de conformidade

Com a presente o **GRUPPO CIMBALI S.P.A.** declara, sob a própria responsabilidade, que:

- Apparecchio - Appliance - Appareil - Gerät - Aparato - Aparelho
- Marca - Brand - Marque - Marke - Marca - Tipo
- Fabbricante - Manufacturer - Fabricant Hersteller - Fabricante - Fabricante
- Tipo di macchina - Type of machine - Type de machine Maschinentyp - Tipo de la máquina - Tipo de la màquina
- N° della macchina - Serial number - N° de la machine Maschinen-Nummer - N° de la máquina - No de la máquina

- vedere targa dati
- refer to machine data plate
- plaque signalétique de la machine
- siehe Angaben auf dem Typenschild
- ver la placa de la características
- ver a placa das características

è conforme alle seguenti direttive:
est conforme aux normatives suivantes:
es conforme a las siguientes directivas:

is in compliance with the following directives:
entspricht den folgenden Gesetzesbestimmungen:
está conforme às seguintes directrizes:

2006/42/EC **Direttiva macchine - EC Machinery Directive - Directive Machines**
EG-Maschinenrichtlinie - Directiva de la maquinaria CE - Directiva sobre as máquinas CE

2006/95/EC **Direttiva bassa tensione - EC Low Voltage Directive - Directive Basse tension**
EG-Niederspannungsrichtlinie - Directiva de la maquinaria CE - Directiva sobre a baixa tensão CE

97/23/EC **Direttiva attrezzature a pressione (PED)** (Vedere art. 1, § 3.6. - Vedere tabella nelle pagine successive)
Pressure Equipment Directive (PED) (See art. 1, § 3.6. - See chart on the following pages)
Directive Équipements sous pression (DESP) (Voir art. 1, § 3.6 et le tableau à les pages suivantes)
Richtlinie über Druckgeräte (PED) (Siehe Art. 1, § 3.6. - Siehe Tabelle auf den nächsten Seiten)
Directiva equipos a presión (PED) (Véase art. 1, § 3.6. - Véase cuadro en las páginas siguientes)
Directiva equipamentos sob pressão (PED) (Veja art. 1, § 3.6. - Veja quadro nas páginas seguintes)

2004/108/EC **EMC - EC Electromagnetic Compatibility directive - Directive Compatibilité électromagnétique**
EG-Richtlinie über die elektromagnetische Verträglichkeit - Directiva de la maquinaria CE
Directiva sobre a compatibilidade el. magn. CE

2011/65/UE **Direttiva RoHS2 - RoHS2 directive - Directive RoHS2 - RoHS2-Richtlinie - Directiva RoHS2 - Directiva RoHS2**

e successive modifiche ed integrazioni.
ainsi que les modifications et intégrations ultérieures.
y siguientes modificaciones e integraciones.

and later modifications and integrations.
sowie den nachfolgenden Änderungen und Ergänzungen.
e alterações e integrações subsequentes.

La presente dichiarazione perde la sua validità nel caso in cui l'apparecchio venga modificato senza espressa autorizzazione del costruttore oppure se installato o utilizzato in modo non conforme a quanto indicato nel manuale d'uso e nelle istruzioni. Il fascicolo tecnico è archiviato da "R&D Manager" presso la sede legale.

This declaration is null and void if the machine is modified without the express authorization of the manufacturer or if improperly installed and used in a way that does not comply with indications in the users' manual and the instructions. The technical booklet is archived by the "R&D Manager" at the company's legal headquarters.

La présente déclaration sera considérée comme nulle et non avenue si l'appareil est modifié sans l'autorisation du fabricant ou si l'appareil est installé ou utilisé de façon non conforme à ce qui est indiqué dans le manuel d'utilisation et d'installation. Le livret technique est archivé par « R&D Manager » auprès du siège juridique.

Die vorliegende Konformitätserklärung verliert ihre Gültigkeit, falls das Gerät ohne ausdrückliche Genehmigung des Herstellers modifiziert werden sollte oder falls es nicht gemäß den im Bedienungs- und Wartungshandbuch aufgeführten Anleitungen installiert oder benutzt werden sollte.
Die technischen Unterlagen wurden vom "R&D Manager" am Geschäftssitz archiviert.

La presente declaración pierde su validez en el caso de que el aparato sea modificado sin expresa autorización del constructor, o bien si ha sido instalado o utilizado de forma no conforme a lo indicado en el manual de uso y en las instrucciones.
El fascículo técnico está archivado por "R&D Manager" en la sede legal.

A presente declaração deixa de ter validade no caso em que o aparelho seja modificado sem autorização do construtor ou se instalado ou utilizado de maneira não conforme ao indicado no manual de uso e nas instruções.
O manual técnico foi arquivado pela "R&D Manager" junto da sede legal.

Sede legale - Legal headquarters - Siège social
Geschäftssitz - Domicilio social - Sede legal: Via A. Manzoni 17, Binasco (Mi), ITALY

Data - Date - Date
Datum - Fecha - Data 10.04.2014

R&D Manager

Operations Manager

Dichiarazione per i materiali in contatto con alimenti nei prodotti del GRUPPO CIMBALI
Con la presente il GRUPPO CIMBALI S.P.A. dichiara che i materiali impiegati nei suoi prodotti sono conformi a quanto richiesto da Reg. CE n°1935/2004.

Declaration for materials in contact with food used in Gruppo Cimbali products
We, GRUPPO CIMBALI S.P.A., hereby declare that the materials used in our products are in compliance with law EC n°1935/2004.

Déclaration pour les matériaux en contact avec des aliments utilisés dans les produits GRUPPO CIMBALI
Par la présente, nous GRUPPO CIMBALI S.P.A., déclarons que tous les matériaux utilisés dans nos produits sont adaptés au contact alimentaire, conformément à ce qui est requis par la directive CE n°1935/2004.

Bescheinigung hinsichtlich der Eignung für Lebensmittel der in den GRUPPO CIMBALI-Produkten eingesetzten Materialien
Hiermit bescheinigt die Fa. GRUPPO CIMBALI S.P.A., dass alle zur Herstellung unserer Produkte eingesetzten Materialien den Vorschriften lt. Verordnung EG Nr. 1935/2004 entsprechen.

Declaración para los materiales usados en los productos GRUPPO CIMBALI en contacto con alimentos
Con la presente GRUPPO CIMBALI S.P.A. declara que todos los materiales usados en sus productos son idóneos para el contacto con alimentos, en conformidad con todo lo requerido por la directiva CE n°1935/2004.

Declaração para os materiais em contacto com os alimentos utilizados nos produtos GRUPPO CIMBALI
Com a presente, o GRUPPO CIMBALI S.P.A., declara que todos os materiais utilizados nos seus produtos são aptos ao contacto com alimentos, de acordo com o exigido pela directriz CE n°1935/2004.

LA CIMBALI

Italiano Istruzioni originali .....

English Translation of the original instructions .....

Français Traduction du manuel d'origine .....

Deutsch Übersetzung der Originalanleitung .....

Español Traducción de las instrucciones originales .....

Português Tradução das traduções originais .....

M34 SELECTRON

LA CIMBALI

IT LEGENDA

1 Interruttore generale
2 Tastiera di selezione
6 Manometro pompa
8 Erogatore acqua calda
9 Tubo (lancia) vapore
9a Tubo (lancia) Turbosteam
11 Portafiltro
12 Pulsante acqua calda
13 Selettore Turbosteam
15 Bacinella appoggiatazze
16 Display grafico
20 Manopola erogazione vapore
22 Pulsante scaldatazze elettrico (*)
23 Piano appoggiatazze (*)
24 Tasto "**RES**" (uscire dalla programmazione / invalidazione dati immessi)
26 Tasto lavaggio circuito caffè
27 Tasto "**i**" (visualizzazione numero cicli)
29 Tasto "**PRG**" (entrare in programmazione / menù)
30 Tasto "**+**" (modificare parametri / orologio)
31 Tasto "**–**" (modificare parametri / orologio)
34 Tasto "**PARAMETRI CLIENTE**"
OK Pulsante attivazione / disattivazione resistenza caldaia - conferma dati immessi

I componenti - * - sono applicati solo in alcune configurazioni di prodotti.

EN LEGEND

1 Main switch
2 Selection keypad
6 Pump pressure gauge
8 Hot-water outlet
9 Steam pipe
9a Turbosteam pipe
11 Filter holder
12 Hot-water button
13 Turbosteam selector
15 Tray
16 Graphical display
20 Steam supply knob
22 Electrical cup-warmer button (*)
23 Cup warmer (*)
24 "**RES**" key (to quit programming mode / cancel entered data)
26 Coffee circuit washing key
27 "**i**" key (displays the number of cycles)
29 "**PRG**" key (to access programming mode / menu)
30 "**+**" key (to modify parameters/clock)
31 "**–**" key (to modify parameters/clock)
34 "**CUSTOMER PARAMETERS**" key
OK On / Off boiler resistance switch - confirm entered data

The components - * - are only applied in some product configurations.

FR LEGENDE

1 Interrupteur général
2 Clavier de sélection
6 Manomètre pompe
8 Sortie eau chaude
9 Buse vapeur
9a Buse Turbosteam
11 Porte-filtre
12 Bouton eau chaude
13 Sélecteur Turbosteam
15 Bac d'égouttement
16 Écran graphique
20 Robinet de débit du vapeur
22 Bouton chauffe-tasses électrique (*)
23 Chauffe-tasses (*)
24 Touche « **RES** » (sortir de la programmation / données introduites non valables)
26 Touche de lavage du circuit café
27 Touche « **i** » (affiche nombre des cycles)
29 Touche « **PRG** » (entrer en programation /menu)
30 Touche « **+** » (modifier les paramètres / horloge)
31 Touche « **–** » (modifier les paramètres / horloge)
34 Touche "**PARAMÈTRES CLIENT**"
OK Bouton poussoir d'activation /désactivation résistance chaudière - confirmation des données introduites

Les composants accompagnés d'un * ne sont montés que dans certaines configurations de produit.

DE LEGENDE

1 Hauptschalter
2 Wahltasten
6 Manometer Pumpe
8 Heißwasserausgabe
9 Dampfausgaberohr
9a Dampfausgaberohr Turbosteam
11 Filterhalter
12 Heißwasser-Drucktaste
13 Wahlschalter Turbosteam
15 Auffangschale
16 Graphisches Display
20 Drehknopf Dampfabgabe
22 Elektrischer Tassenwärmerschalter (*)
23 Tassenabstellfläche (*)
24 Taste „**RES**" (Verlassender Programmierung /Löschen der eingegebenen Daten)
26 Taste zur Spülung des Kaffeekreislaufs
27 Taste „**i**" (Anzeige der Zyklus-Anzahl)
29 Taste „**PRG**" (Zugriff auf Programmierung / Menü)
30 Taste „**+**" (Parameter / Uhrzeit ändern)
31 Taste „**–**" (Parameter / Uhrzeit ändern)
34 Taste „**KUNDENPARAMETER**"
OK Taste zur Aktivierung / Deaktivierung des Heizelements Wasserkessel - Bestätigung der eingegebenen Daten

Bauteile - * - sind nur bei einigen Produkt-Konfigurationen angebracht.

ES LEYENDA

1 Interruptor general
2 Teclado de selección
6 Manómetro bomba
8 Boquilla agua caliente
9 Tubo vapor
9a Tubo vapor turbosteam
11 Portafiltro
12 Tecla suministro agua caliente
13 Selector turbosteam
15 Bandeja
16 Display gráfico
20 Botón giratorio suministro vapor
22 Botón calienta-tazas eléctrico (*)
23 Calientatazas (*)
24 Tecla "**RES**" (salir de la programación / invalidación datos introducidos)
26 Tecla de lavado circuito café
27 Tecla "**i**" (visualización número ciclos)
29 Tecla "**PRG**" (entrar en programación / menú)
30 Tecla "**+**" (modificar parámetros / reloj)
31 Tecla "**–**" (modificar parámetros / reloj)
34 Tecla "**PARAMETROS USUARIO**"
OK Botón activación / desactivación resistencia caldera - confirmación datos introducidos

Los componentes - * - se aplican sólo en algunas configuraciones de productos.

PT LEGENDA

1 Interruptor geral
2 Teclado de selecção
6 Manómetro da bomba
8 Distribuidor de água quente
9 Tubo do vapor
9a Tubo do vapor turbosteam
11 Porta-filtro
12 Botão de distribuição de água quente
13 Selector turbosteam
15 Tabuleiro
16 Display gráfico
20 Manípulo de distribuição
22 Botão esquenta-chavenas eléctrico (*)
23 Grelha para esquentar chávenas (*)
24 Tecla "**RES**" (sair da programação / invalidação dos dados introduzidos)
26 Tecla de lavagem de circuito café
27 Tecla "**i**" (visualização do número de ciclos)
29 Tecla "**PRG**" (entrar na programação / menu)
30 Tecla "**+**" (modificar parâmetros / relógio)
31 Tecla "**–**" (modificar parâmetros / relógio)
34 Tecla "**PARAMETROS CLIENTE**"
OK Botão activação / desactivação resistência caldeira - confirmação dos dados introduzidos

Os componentes - * - são aplicados só em algumas configurações de produtos.

IT GRUPPO CIMBALI ha volontariamente deciso di sottoporre dei campioni rappresentativi, relativi alla linea di prodotti documentata in questo manuale, alle prove severe della norma *DIN 10531:2010* in vigore da giugno 2011 (Igiene alimentare – Produzione ed erogazione di bevande calde da macchine – requisisti igienici, prova di migrazione di sostanze).

I test di analisi sono stati condotti dal Gruppo *Eurofins*, gruppo di Laboratori indipendenti, leader mondiale nel settore, che offrono un vasto portfolio di metodi analitici accreditati per verificare la sicurezza, la configurazione, la purezza, la composizione, l'autenticità e l'origine dei prodotti e delle sostanze biologiche.

I test di analisi eseguiti da *Eurofins* circa la cessione di piombo e nichel nel liquido erogato, sono stati eseguiti su tutte le utenze di ogni macchina sottoposta a prove. A conclusione delle prove, *Eurofins* ha verificato che i valori campionati sono risultati tutti al di sotto dei limiti previsti dalla *DIN 10531*.

EN GRUPPO CIMBALI has voluntarily agreed to submit representative samples of the product line documented in this manual to the stringent tests of the standard *DIN 10531:2010* in force from June 2011 (Food Hygiene - Production and supply of hot beverages appliances - hygiene requirements, migration test).

The analysis tests were performed by *Eurofins* Group, a group of independent laboratories, a world leader in the field, offering a broad portfolio of analytical methods accredited to assess the safety, configuration, purity, composition, authenticity and origin of products and biological substances.

The test analysis carried out by *Eurofins* on the release of lead and nickel in liquid delivered, were performed on all the utilities of each coffee machine tested. At the conclusion of the evidence, *Eurofins* has verified that the sampled values were all below the limits set by *DIN 10531*.

FR GRUPPO CIMBALI a décidé de son plein gré de soumettre des échantillons représentatifs de la gamme de produits illustrée dans ce manuel, aux tests exigeants de la réglementation *DIN 10531:2010* en vigueur à partir de juin 2011 (Hygiène alimentaire – Production et distribution de boissons chaudes par l'intermédiaire de machines – conditions requises d'hygiène, test de migration de substances).

Les tests d'analyse ont été conduits par *Eurofins*, groupe de laboratoires indépendants, leader mondial du secteur qui propose un large éventail de méthodes analytiques accréditées afin de vérifier la sécurité, la configuration, la pureté, la composition, l'authenticité et l'origine des produits et des substances biologiques.

Les tests d'analyse menés par *Eurofins* relatifs au rejet de plomb et de nickel dans le liquide distribué ont été effectués pour toutes les fonctions des machines soumises aux tests. A la fin des tests, *Eurofins* a vérifié que les valeurs des échantillons se situaient bien en dessous des limites prévues par la réglementation *DIN 10531*.

DE Die GRUPPO CIMBALI hat sich entschieden, aussagekräftige Stichproben der in diesem Handbuch beschriebenen Produktlinie der strengen Zertifizierung nach der ab Juni 2011 gültigen DIN-Norm 10531:2010 (Lebensmittelhygiene - Herstellung und Abgabe von Heißgetränken aus Heißgetränkebereitern - Hygieneanforderungen, Migrationsprüfung) zu unterziehen.

Die entsprechenden Tests und Kontrollen wurden in den Labors der Gruppe *Eurofins*, einem unabhängigen, international anerkannten Institut, unter Einsatz der offiziell anerkannten Analysemethoden zur Kontrolle der Sicherheit, der Konfiguration, der Reinheit, der Zusammensetzung, der Authentizität und des Ursprungs der Produkte und biologischen Substanzen ausgeführt.

Die von *Eurofins* durchgeführten Tests zur Abgabe von Blei und Nickel in die zubereitete Flüssigkeit wurden an allen Wasser- bzw. Dampfabnahmen der getesteten Kaffeemaschinen durchgeführt. Die durch diese Tests von *Eurofins* festgestellten Werte liegen bei allen getesteten Kaffeemaschinen unterhalb der in der *DIN-Norm 10531* vorgesehenen Grenzwerten.

ES GRUPPO CIMBALI ha decidido voluntariamente someter algunas muestras representativas, relativas a la línea de productos documentada en este manual, a las severas pruebas de la norma *DIN 10531:2010* en vigor desde junio 2011 (Higiene alimentaria – Producción y erogación de bebidas calientes de máquinas – requisitos higiénicos, prueba de migración de sustancias).

Los tests de análisis han sido realizados por el Grupo *Eurofins*, grupo de Laboratorios independientes, líder mundial en el sector, que ofrece una amplia cartera de métodos analíticos acreditados para verificar la seguridad, la configuración, la pureza, la composición, la autenticidad y el origen de los productos y de las sustancias biológicas.

Los tests de análisis efectuados por *Eurofins* respecto a la cesión de plomo y níquel en el líquido erogado, han sido realizados en todas las funciones de cada máquina sometida a las pruebas. Para terminar las pruebas, *Eurofins* ha verificado que todos los valores obtenidos de los tests realizados en las muestras han resultado por debajo de los límites previstos por la norma *DIN 10531*.

PT O GRUPPO CIMBALI decidiu de própria vontade submeter amostras representativas, relativas à linha de produtos documentada neste manual, aos testes rigorosos da *DIN 10531:2010* em vigor a partir de junho 2011 (Higiene alimentar – Produção e distribuição de bebidas quentes de máquinas – requisitos higiénicos, prova de migração de substâncias).

Os testes de análises foram realizados pelo Grupo *Eurofins*, grupo de Laboratórios independentes, líder mundial no sector, que proporcionam uma vasta carteira de métodos analíticos creditados para verificar a segurança, a configuração, a pureza, a composição, a autenticidade e a origem dos produtos e das substâncias biológicas.

Os testes de análises executados pela *Eurofins* relativos à cessão de chumbo e níquel no líquido distribuído, foram executados em todos os pontos de utilização de cada máquina submetida a testes. Como conclusão dos testes, *Eurofins* verificou que os valores verificados como amostra resultaram todos abaixo dos limites previstos pela *DIN 10531*.

GRUPPO CIMBALI

RUV ECO TECK

Particolare trattamento di rivestimento a garanzia della sicurezza alimentare.
Special coating process to ensure food safety.
Revêtement spécial pour garantir la sécurité alimentaire.
Spezielle Beschichtung zur Lebensmittelsicherheit.
Tratamiento especial de recubrimiento para garantizar la seguridad alimentaria.
Tratamento especial de revestimento para garantir a segurança alimentar.

in accordance with

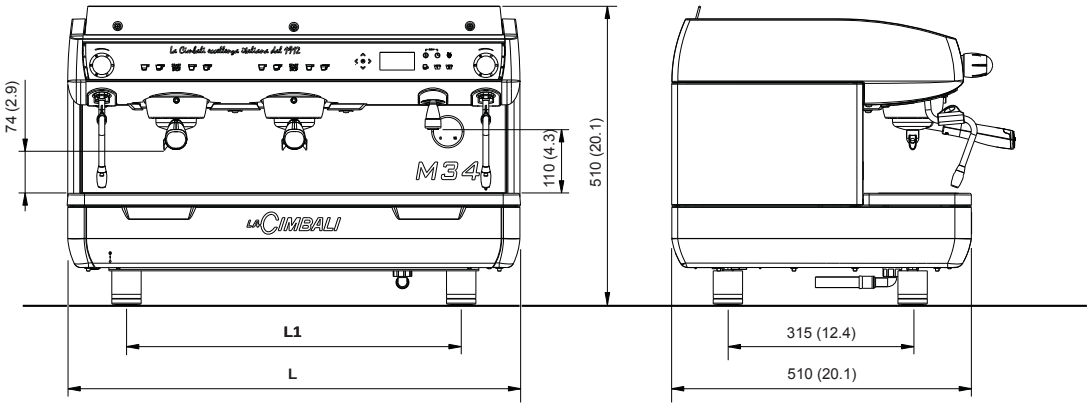
DIN 10531 - 2010

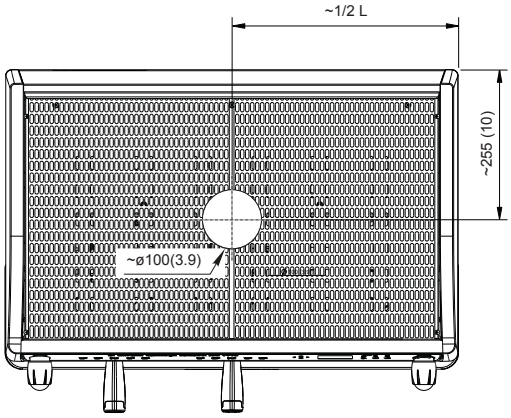
eurofins

Study N° EUT.MIS.51809.14/0144

PED / DESP	P_{max} [bar]	T_{max} [°C]	**tipo di macchina** **type of machine** **type de la machine** **Maschinentyp** **modelo de la máquina** **tipo de la màquina**	2 gruppi 2 groups 2 groupes 2 Einheiten 2 grupos 2 grupos	3 gruppi 3 groups 3 groupes 3 Einheiten 3 grupos 3 grupos
			Fluido - Fluid - Fluide **Flüssig - Fluido - Fluido**	**Capacità - Capacity - Capacité** [L] **Fassungsvermögen - Capacidad - Capacidade**	
Caldaia Service boiler Chaudière Heizkessel Caldera Caldeira	2 bar	133° C	acqua/vapore water/steam eau/vapeur Wasser/Dampf agua/vapor água/vapor	10	15
Scambiatore Heat exchanger Échangeur de chaleur Wärmeaustauscher Intercambiador de calor Permutador de calor	12 bar	133° C	acqua water eau Wasser agua água	0.18 - 0.25 x 2	0.18 - 0.25 x 3

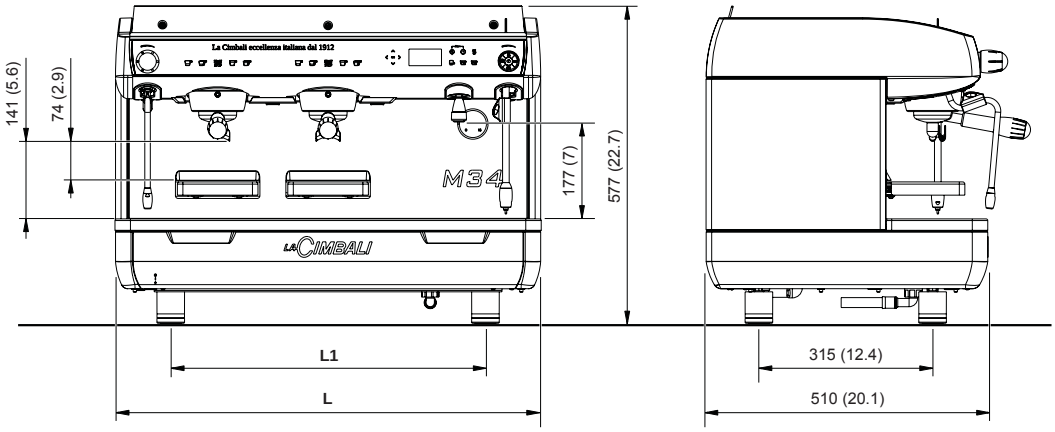
M34

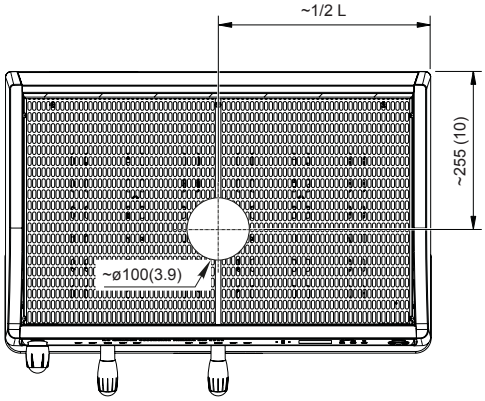




DIMENSIONS			
		2 gr.	3 gr.
L	mm	770	970
	inches	30.3	38.2
L1	mm	570	770
	inches	22.4	30.3
Net Weight	Kg	70	85
	pounds	154	187

M34 VA





DIMENSIONS			
		2 gr.	3 gr.
L	mm	770	970
	inches	30.3	38.2
L1	mm	570	770
	inches	22.4	30.3
Net Weight	Kg	70	85
	pounds	154	187

Simbologia - Symbols - Symboles - Symbole - Simbología - Símbolos

Avviso generico - Generic warning - Avertissement générique - Allgemeiner Warnhinweis
Aviso general - Aviso geral

ATTENZIONE: pericolo elettricità - WARNING: Electrical Hazard - ATTENTION: danger électrique
ACHTUNG: Elektrische Gefährdung - ATENCIÓN: peligro de electricidad - ATENÇÃO: perigo eletricidade

ATTENZIONE: pericolo di schiacciamento mani - WARNING: Trapping Hazard, Take Care with Hands
ATTENTION: danger d'écrasement des mains - ACHTUNG: Gefährdung durch Quetschung der Hände
ATENCIÓN: peligro de aplastamiento de manos - ATENÇÃO: perigo de esmagamento das mãos

ATTENZIONE: Superficie calda - WARNING: Hot surface - ATTENTION: Surface chaude
ACHTUNG: Heisse Oberfläche - ATENCIÓN: Peligro de quemaduras - ATENÇÃO: Perigo de queimaduras

Queste pagine del manuale sono dedicate all'operatore.
These pages of the manual are for the use of the worker operating the machine.
Ces pages du manuel sont destinées à l'opérateur.
Diese Seiten des Handbuchs sind für den Bediener bestimmt.
Estas páginas del manual están dedicadas al operador.
Essas páginas do manual são dedicadas ao operador.

Queste pagine del manuale sono ad uso del personale tecnico qualificato e autorizzato.
These pages in the manual are to be used by qualified, authorized technical staff.
Ces pages du manuel sont à l'usage du personnel technique qualifié et autorisé.
Diese Seiten des Handbuchs wenden sich an qualifizierte und offiziell befugte Fachtechniker.
Estas páginas del manual son para su uso por parte del personal técnico cualificado y autorizado.
Estes páginas do manual são para serem utilizados pelo pessoal técnico qualificado e autorizado.

LA CIMBALI

Italiano

Gentile Signora, Egregio Signore
ci congratuliamo con Lei per la Sua nuova Cimbali.
Con questo acquisto Lei ha scelto una macchina per caffè espresso d'avanguardia costruita secondo i più avanzati principi della tecnica moderna; una macchina che non soltanto è in grado di offrirLe una perfetta sintesi di efficienza e funzionalità ma mette a Sua disposizione tutti gli strumenti per darLe la "sicurezza di lavorare meglio".
Il consiglio di dedicare un poco di tempo alla lettura di questo Libretto di Uso e Manutenzione nasce dal desiderio di aiutarLa a prendere confidenza con la Sua nuova macchina; desiderio che siamo certi Lei condividerà pienamente.
Le auguriamo buon lavoro.

GRUPPO CIMBALI S.p.A.

Indice

		Pagina
1.	**Prescrizioni generali**	**2**
2.	**Prescrizioni di installazione**	**3**
3.	**Prescrizioni elettriche di installazione**	**4**
4.	**Prescrizioni idrauliche di installazione**	**4**
5.	**Check-up di installazione**	**5**
6.	**Prescrizioni per l'operatore**	**6**
7.	**Avvertenze**	**7**
8.	**Manutenzione e riparazioni**	**7**
9.	**Messa fuori servizio definitiva**	**8**
	USO	
10.	**Messa in funzione giornaliera**	**9**
	Accensione manuale	9
	Spegnimento / accensione automatica	9
	Spegnimento con risparmio energetico	9
	Modalità risparmio energetico	10
	Accensione forzata	10
	Descrizione simbologia display	10
11.	**Ricambio dell'acqua della caldaia** (1° messa in funzione giornaliera)	**11**
12.	**Scaldatazze (dove previsto)**	**11**
13.	**Erogazione caffè**	**12**
14.	**Erogazione acqua calda**	**12**
15.	**Erogazione vapore**	**13**
16.	**Pulizia e manutenzione**	**14**
	Lavaggio Simultaneo	15
	Lavaggio Sequenziale	16
	Lavaggio Singolo	17
	Ricambio dell'acqua della caldaia	18
	Pulizia dei Portafiltri	18
	Lance vapore e acqua calda	19
	Griglie e bacinella di gocciolamento	19
	Vaschetta di scarico	19
	Carrozzeria	19
17.	**Anomalie - Guasti**	**20**
	PROGRAMMAZIONE - MODALITA' UTENTE	
18.	**Flusso di programmazione cliente**	**21**
19.	**Regolazione orologio**	**22**
20.	**Menù Parametri cliente**	**22**
	Selezione lingua	22
	Menù orario servizio	23
	Data e ora	23
21.	**Menù dati - Visualizzazione ed azzeramento contatori**	**24**
22.	**Come entrare in programmazione**	**24**
23.	**Menù tasto - Selezione Caffè**	**25**
24.	**Menù tasto - Selezione Acqua Calda**	**25**
25.	**Menù tasto - Selezione vapore e aria**	**26**
26.	**Programmazioni dosi per "autoapprendimento"**	**27**
	IMMAGINI	**XI**
	Cambio alimentazione elettrica	**XII**
	Cambio della Tensione di Alimentazione del Trasformatore	**XVII**
	Service Line	**XX**

1. Prescrizioni generali

Leggere attentamente le avvertenze e le prescrizioni contenute nel manuale D'USO prima di utilizzare o manipolare in qualsiasi modo l'apparecchio, in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza ed il rispetto della corretta prassi igienica nell'uso della stesso.
Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.

- L'apparecchio è previsto unicamente per la preparazione di caffè espresso e bevande calde mediante acqua calda o vapore e per il preriscaldamento delle tazzine.
- L'apparecchio deve essere installato in un luogo dove possa essere usato solo da personale opportunamente formato ed informato sui rischi d'uso dello stesso.
- L'apparecchio è destinato all'uso professionale.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti.
  I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
  La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.
- L'apparecchio non può essere lasciato incustodito.
- L'apparecchio non è da utilizzare all'esterno.
- Se l'apparecchio viene immagazzinato in locali in cui la temperatura può scendere sotto il punto di congelamento, vuotare in ogni caso la caldaia e le tubazioni di circolazione acqua.
- Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, gelo).
- Non pulire l'apparecchio con getti d'acqua.
- Rumorosità: livello di pressione acustica ponderata: 77 dB(A) (+/- 2.5dB).
- In caso di danneggiamento del cavo di alimentazione, lo stesso deve essere sostituito solo da personale tecnico qualificato ed autorizzato.
- Ogni utilizzazione diversa da quella sopra descritta è impropria e può essere fonte di pericolo; il produttore non assume responsabilità alcuna in caso di danni risultanti da un uso improprio dell'apparecchio.

2. Prescrizioni di installazione

ATTENZIONE

L'installazione, lo smontaggio e le regolazioni devono essere eseguite esclusivamente da personale tecnico qualificato e autorizzato.

Leggere attentamente le avvertenze e le prescrizioni contenute nel presente manuale, in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione.

Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.

- Il personale addetto allo spostamento dell'apparecchio deve essere a conoscenza dei rischi legati alla movimentazione dei carichi.
  Movimentare l'apparecchio prestando sempre la massima attenzione, utilizzando un mezzo di sollevamento adeguato (tipo carrello elevatore).
  Nel caso di movimentazione manuale assicurarsi di:
  - essere un numero adeguato di persone in funzione del peso e della difficoltà di presa dell'apparecchio;
  - utilizzare sempre i necessari dispositivi antinfortunistici (scarpe, guanti).
- Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio e dei dispositivi di sicurezza.
- Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
- Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica ed idrica.
- Controllare l'integrità del cavo di alimentazione; in caso di danneggiamento provvedere alla sostituzione.
- Svolgere per tutta la sua lunghezza il cavo di alimentazione.
- La macchina per caffè deve essere appoggiata su una superficie piana e stabile, ad una distanza minima di 20 mm dalle pareti e dalla superficie d'appoggio; inoltre deve essere installata tenendo conto che la superficie di appoggio più alta (piano scaldatazze) sia ad una altezza non inferiore a 1,2 m. Prevedere una superficie di appoggio per gli accessori.
- La temperatura ambiente deve essere compresa tra 10° e 32°C (50°F e 90°F).
- Deve avere i collegamenti di alimentazione (energia elettrica ed acqua) e lo scarico dell'acqua dotato di sifone nelle immediate vicinanze.
- Non installare in locali (cucine) in cui sia prevista la pulizia mediante getti d'acqua.
- Non ostruire le aperture o fessure di ventilazione o di smaltimento calore.
- Non installare l'apparecchio all'esterno.

3. Prescrizioni elettriche di installazione

All'installazione prevedere un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III e una protezione da corrente di dispersione con valore pari a 30mA. Tale dispositivo di disconnessione deve essere previsto nella rete di alimentazione conformemente alle regole di installazione.

Sotto condizioni di alimentazioni sfavorevoli, l'apparecchio può causare cadute di tensione transitorie.

La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica. E' necessario verificare questo fondamentale requisito di sicurezza e, in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale professionalmente qualificato. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.

Non utilizzare adattatori, prese multiple e/o prolunghe.

Controllare inoltre che il tipo di collegamento e la tensione corrispondano a quelli indicati sulla targa dati: vedere *capitolo immagini figura 1*.

Per le macchine con collegamento a stella: vedere *capitolo immagini figura 2*.
Per le macchine con collegamento a triangolo: vedere *capitolo immagini figura 3*.
Per le macchine con collegamento monofase: vedere *capitolo immagini figura 4*.

4. Prescrizioni idrauliche di installazione

REQUISITI IDRAULICI
L'acqua destinata ad alimentare la macchina per caffè, deve essere acqua adatta per il consumo umano (vedi direttive e legislazioni vigenti).

Controllare che nel punto di ingresso dell'acqua della macchina i valori del pH e dei cloruri siano conformi alle leggi vigenti.

Se i valori riscontrati non rientrano nei limiti indicati occorre inserire un appropriato dispositivo di trattamento dell'acqua (rispettando le norme locali vigenti e compatibili con l'apparecchiatura).
Nel caso si dovesse alimentare la macchina con acqua di durezza superiore agli 8°F (4,5 °D), per il buon funzionamento della stessa, occorre applicare un piano di manutenzione specifico in funzione del valore di durezza rilevato e della modalità d'uso.

PRESCRIZIONI

Per l'installazione usare esclusivamente i componenti in dotazione; nel caso si dovessero impiegare altri componenti, utilizzare esclusivamente componenti nuovi (tubi e guarnizioni per l'allacciamento idrico mai usati in precedenza) e idonei al contatto con acqua per consumo umano (secondo le norme locali vigenti).

COLLEGAMENTI IDRAULICI
Posizionare l'apparecchio in perfetto piano orizzontale agendo sui piedini, indi fissarli.

Eseguire i collegamenti idraulici come indicato nel *capitolo immagini figura 5*, rispettando le norme di igiene, di sicurezza idraulica ed antinquinamento vigenti nel paese di installazione.

N.B.: nel caso la pressione di rete possa salire oltre 6 bar, installare un riduttore di pressione tarato a 2÷3 bar: vedere *capitolo immagini figura 6*.

Tubo di scarico: mettere un'estremità del tubo di scarico in un pozzetto dotato di sifone per l'ispezione e la pulizia.

IMPORTANTE: il tubo di scarico, nelle curve, NON deve avere un andamento come indicato nel *capitolo immagini figura 7*.

5. Check-up di installazione

ATTENZIONE: TERMINATA L'INSTALLAZIONE VERIFICARE LE CONDIZIONI DI CORRETTO FUNZIONAMENTO (vedere modulo C di installazione).

ALLACCIAMENTO IDRAULICO

- Assenza di perdite dagli allacciamenti o dai tubi

FUNZIONAMENTO

- Pressione in caldaia e d'esercizio rispondenti ai valori normali
- Corretto funzionamento del controllo di pressione
- Corretto funzionamento dell'autolivello
- Corretto funzionamento delle valvole di espansione

ATTENZIONE: A MACCHINA INSTALLATA E PRONTA PER L'USO, PRIMA DI CONSEGNARE LA STESSA ALL'OPERATORE PER IL LAVORO, ESEGUIRE UN LAVAGGIO DEI COMPONENTI INTERNI SEGUENDO LE ISTRUZIONI SOTTOINDICATE:

GRUPPI

- Agganciare i portafiltri ai gruppi (senza caffè).
- Eseguire erogazioni per circa un minuto, per ogni gruppo.

ACQUA CALDA

- Erogare ripetutamente acqua calda (azionando il relativo comando) sino a prelevare almeno 5 litri di acqua per macchina a 2 gruppi, 8 litri per macchina a 3 gruppi (vedere manuale d'uso al capitolo "Erogazione acqua calda").

VAPORE (anche con Turbosteam)

- Erogare vapore dalle lance per circa un minuto, usando i relativi comandi.

6. Prescrizioni per l'operatore

INIZIO ATTIVITA'

ATTENZIONE: PRIMA DI INIZIARE IL LAVORO ESEGUIRE UN LAVAGGIO DEI COMPONENTI INTERNI SEGUENDO LE ISTRUZIONI SOTTOINDICATE.
DETTE OPERAZIONI DEVONO ESSERE RIPETUTE QUANDO LA MACCHINA NON EFFETTUA EROGAZIONI PER PIU' DI 8 ORE E COMUNQUE ALMENO UNA VOLTA AL GIORNO.

Gruppi

- Agganciare i portafiltri ai gruppi (senza caffè).
- Eseguire erogazioni per circa un minuto, per ogni gruppo.

Acqua calda

- Effettuare il ricambio acqua con le modalità indicate nel paragrafo "*Ricambio dell'acqua della caldaia*".

Vapore (anche con Turbosteam)

- Erogare vapore dalle lance per circa un minuto, usando i relativi comandi.

DURANTE L'ATTIVITA'

Erogazione vapore (anche con Turbosteam)

- Prima di scaldare la bevanda (acqua, latte, ecc…) fare uscire vapore dalla lancia per almeno 3 secondi per garantire lo scarico della condensa.

Erogazione caffè

- Se la macchina è rimasta inattiva per oltre un'ora, prima dell'erogazione eseguire una erogazione a vuoto di circa 100cc.

Erogazione acqua calda

- Se la macchina è rimasta inattiva per oltre un'ora, prima dell'erogazione eseguire una erogazione a vuoto di circa 200cc.

Pulizia circuito caffè

- Per le modalità e le istruzioni di pulizia consultare la sezione specifica del manuale d'uso.

7. Avvertenze

Pericolo di scottature
Le zone contraddistinte dall'etichetta sono parti calde, quindi **avvicinarsi ed operare con la massima cautela**.

WARNING: Hot surface
ACHTUNG: Heisse Oberfläche
ATTENTION: Surface chaude
ATTENZIONE: Superficie calda

AVVERTENZE GENERALI

Il costruttore declina ogni responsabilità per danni a cose e persone risultanti da un uso irregolare o non previsto della macchina per caffè.

Non azionare mai la macchina per caffè con le mani bagnate o a piedi nudi.

Fare attenzione affinché l'apparecchio non venga azionato da bambini oppure da persone non istruite all'uso dello stesso.

Pericolo di scottature
Non portare le mani oppure parti del corpo nelle vicinanze dei gruppi di erogazione caffè, oppure delle lance di erogazione vapore e acqua calda. Fare attenzione che la macchina non venga azionata da bambini oppure da persone non istruite all'uso della stessa.

Piano scaldatazze
Collocare sul piano scaldatazze solo tazzine, tazze e bicchieri per il servizio della macchina da caffè.
Far sgocciolare accuratamente le tazzine prima di collocarle sul piano scaldatazze.
Non è ammesso il collocamento di altri oggetti sul piano scaldatazze.

INTERRUZIONE DELL'ATTIVITÀ
Quando la macchina rimane a lungo incustodita (per esempio durante la chiusura dell'esercizio), eseguire le seguenti operazioni:

- **staccare la spina dalla presa di corrente, oppure disinserire l'interruttore principale;**
- **chiudere il rubinetto di alimentazione idrica.**

NOTA: per le macchine che hanno la possibilità di programmare l'accensione e lo spegnimento ad orario, le alimentazioni devono restare attive solo se la funzione è inserita.

L'inosservanza di tali norme di sicurezza scagiona il costruttore da ogni responsabilità per guasti, danni a cose e/o lesioni a persone.

8. Manutenzione e riparazioni

In caso di cattivo funzionamento, spegnere la macchina, disinserire l'interruttore principale ed avvertire il servizio assistenza.

In caso di danni al cavo di collegamento elettrico, spegnere la macchina e richiedere un ricambio dal servizio di assistenza.

Per la salvaguardia della sicurezza d'esercizio e delle funzioni è indispensabile:

- **seguire tutte le istruzioni del costruttore;**
- **far verificare periodicamente a cura di personale qualificato e autorizzato l'integrità delle protezioni ed il corretto funzionamento di tutti i dispositivi di sicurezza (la prima volta non oltre 3 anni e successivamente ogni anno).**

ATTENZIONE
Una manutenzione eseguita da personale non qualificato può pregiudicare la sicurezza e la conformità alle norme vigenti della macchina.

Richiedere l'assistenza solo da personale qualificato e autorizzato.

ATTENZIONE
Usare solo ed esclusivamente ricambi originali garantiti dalla casa madre.

Diversamente decade completamente la responsabilità del costruttore.

ATTENZIONE
Dopo le operazioni di manutenzione eseguire i CHECK-UP di installazione come indicato nella specifica sezione del manuale d'uso.

9. Messa fuori servizio definitiva

Ai sensi dell'art. 13 del Decreto legislativo 25 luglio 2005, n. 151 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti"

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

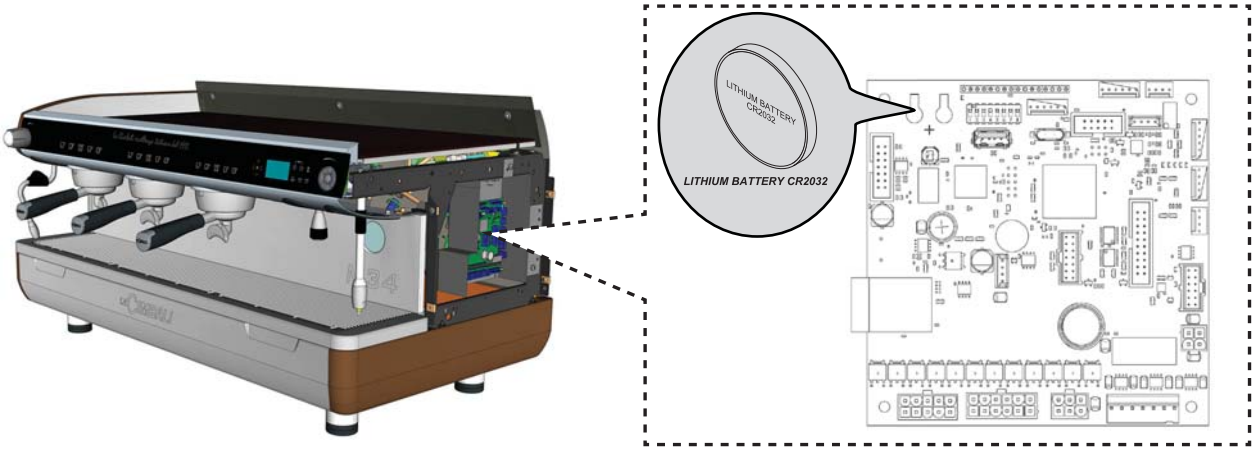
Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

MESSA FUORI SERVIZIO DEFINITIVA
Per la salvaguardia dell'ambiente procedere secondo la normativa locale vigente.

INFORMAZIONI AMBIENTALI

Questo apparecchio contiene una batteria bottone non ricaricabile al litio (chimica: litio diossido di manganese) integrata nel prodotto finale.
Riciclare o smaltire le batterie in conformità alle istruzioni del produttore della batteria e secondo le regolamentazioni locali / nazionali vigenti.

Posizione della batteria



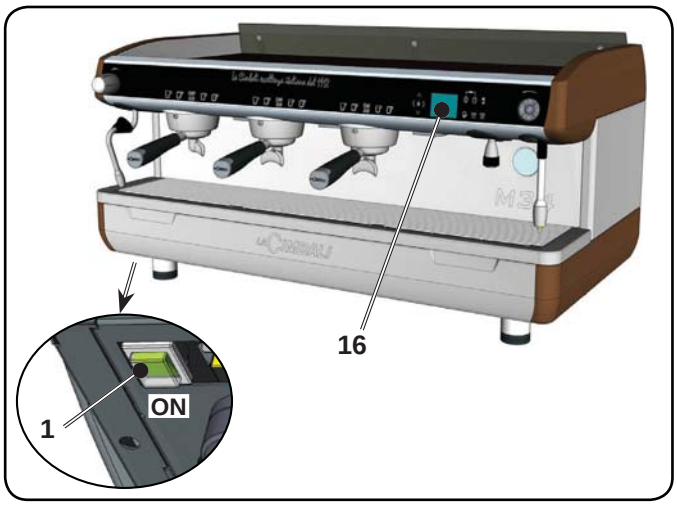
USO

10. Messa in funzione giornaliera

"Prima di mettere in funzione la macchina accertarsi che:
- **l'interruttore principale dell'alimentazione elettrica sia inserito;**
- **il rubinetto principale dell'alimentazione idrica sia aperto".**

ACCENSIONE MANUALE

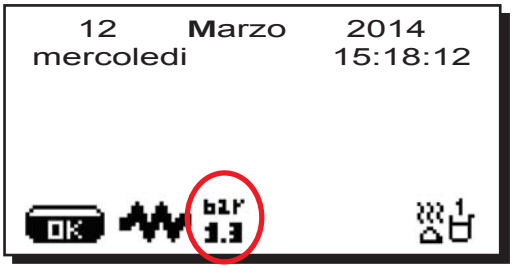
Premere l'interruttore luminoso generale (**1**); la macchina si accende, si illuminano i led dei tasti e sul display (**16**) viene visualizzato:



Se il livello dell'acqua è inferiore al minimo la caldaia verrà riempita fino al livello ottimale. Al termine di questa fase nella parte inferiore sinistra del display viene visualizzata l'icona OK.

Affinché la macchina sia pronta all'uso occorre attendere il raggiungimento della pressione di lavoro stabilita.
In questa fase premendo un qualsiasi tasto di erogazione verrà visualizzato:

La macchina è pronta per il lavoro quando sul display (**16**) viene indicata la pressione prevista per l'esercizio e l'icona non è più visualizzata sul display:



SPEGNIMENTO / ACCENSIONE AUTOMATICA

La macchina può essere impostata per spegnersi ed accendersi ad orari programmati; consultare il capitolo "***Menù Orario Servizio***" per impostare l'ora di accensione "*ora ON*" e l'ora di spegnimento "*ora OFF*".

Quando viene prefissato l'orario di servizio, la macchina si spegne automaticamente all'orario programmato. Durante la fase di spegnimento automatico, sul display viene visualizzato il messaggio sottostante:

N.B.: quando la macchina funziona con accensione/spegnimento automatico, **NON** utilizzare l'interruttore generale (**1**) per spegnere la macchina, poiché in tale condizione non è possibile il funzionamento dell'accensione automatica.

La macchina si accende automaticamente all'orario programmato.
Le visualizzazioni sul display e le operazioni eseguite dalla macchina corrispondono a quanto descritto nel paragrafo "**ACCENSIONE MANUALE**".

SPEGNIMENTO CON RISPARMIO ENERGETICO

Durante la fase di spegnimento la macchina può essere impostata con la modalità RISPARMIO ENERGETICO.
Attivando questa funzione la resistenza della macchina non viene disattivata completamente e permette di mantenere la pressione in caldaia ad un valore di 0.2 bar.
Consultare il capitolo "***Menù Orario Servizio***" per impostare la funzione.

MODALITÀ RISPARMIO ENERGETICO

La funzionalità RISPARMIO ENERGETICO può essere attivata anche manualmente premendo per alcuni secondi il tasto OK.

Durante questa fase:

- se la pressione in caldaia è impostata con un valore superiore a 1,2 bar, la pressione viene abbassata a 0,8 bar;
- se la pressione in caldaia è impostata con un valore inferiore a 1,2 bar, la pressione viene abbassata di 0.4 bar rispetto al valore impostato.

Premere un qualsiasi tasto di erogazione per uscire dalla modalità RISPARMIO ENERGETICO e tornare alla fase di lavoro della macchina.

ACCENSIONE FORZATA

Premere per alcuni secondi il tasto “STOP/continuo caffè” per forzare l’accensione.

N.B.: la forzatura dell’accensione non modifica gli orari di accensione/spegnimento programmati.

Nota: a questo punto la macchina rimarrà accesa fino al successivo orario di spegnimento.

Per riportarla immediamente alla condizione di spegnimento da orologio occorre spegnere e riaccendere la macchina tramite l’interruttore generale (**1**).

Descrizione simbologia display

Questo simbolo rappresenta il livello acqua in caldaia. Durante la fase di caricamento, la parte inferiore scura dell’icona è visualizzata in modo alternato.

Quando il livello ottimale è stato raggiunto, il simbolo appare così:

Questo simbolo (interno scuro) indica la resistenza è attiva e funzionante.

Quando la pressione caldaia raggiunge il valore stabilito, l’icona è così rappresentata

(interno chiaro).

Per tutto il tempo di lavoro della macchina, le due icone

si alternano sul display, indicando la presenza o meno del riscaldamento elettrico.

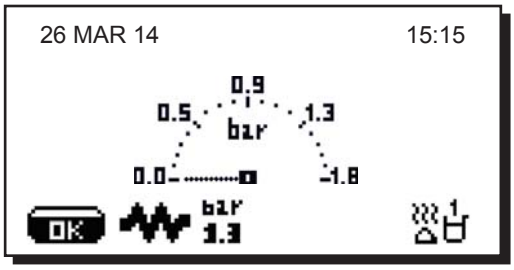
N.B.: l’utente non può attivare/disattivare il riscaldamento elettrico.

Con la funzione di accensione/spegnimento impostata, l’attivazione del riscaldamento elettrico avviene automaticamente.

Questo simbolo indica che la resistenza caldaia è disattivata.

bar 0.0 Questo simbolo rappresenta il valore della pressione caldaia.

Premendo per circa 3” il tasto ◄ “RES” (**24**), è possibile visualizzare il manometro in modo analogico; sul display viene visualizzato:



Premere nuovamente per circa 3” il tasto ◄ “RES” (**24**) per tornare alla visualizzazione classica del display.

Questo simbolo indica che la macchina è in fase di primo riscaldamento oppure che la pressione caldaia è scesa sotto il valore di 0,5 bar.

Segnala anche lo stato di riscaldamento dei boiler ovvero compare se uno o più boiler sono ancora in fase di primo riscaldamento o se la loro temperatura scende sotto i 55°C.

Premendo uno dei tasti “STOP/continuo caffè” (**C**), l’erogazione sarà alla temperatura raggiunta in quel momento.

Tutti gli altri tasti sono disabilitati in quanto non si è raggiunta la pressione di lavoro.

In attesa che la macchina sia pronta per l’uso, innestare i portafiltri ai gruppi.

La macchina ha raggiunto la pressione e la temperatura di lavoro programmata quando l’icona

non è più visualizzata sul display.

Premere un tasto di selezione caffè per ogni pulsantiera, questo per favorire l’armonizzazione della temperatura tra gruppo e portafiltro.

Quando presente, questo simbolo indica l'attivazione dello scaldatazze.

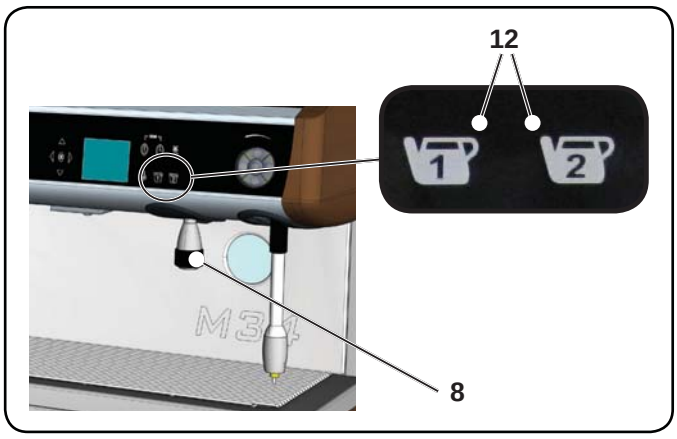
Questo simbolo indica la posizione della leva del selettore vapore (1 ÷ 4).

Questo simbolo indica che è possibile accedere alla programmazione tecnico.

11. Ricambio dell'acqua della caldaia (1° messa in funzione giornaliera)

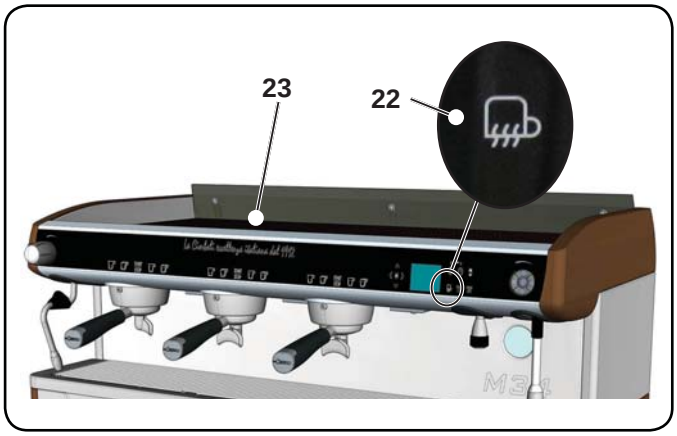
1° messa in funzione giornaliera: prima di effettuare erogazioni di bevande cambiare l'acqua nella caldaia.

Assicurarsi che l'indicazione sul display corrisponda al valore di pressione di esercizio.
Premere, e mantenere premuto per circa 5 secondi, un tasto erogazione acqua calda (**12**).
Sul display verrà visualizzato il messaggio "*RICAMBIO ACQUA*" e dalla lancia acqua calda (**10**) verrà scaricata l'acqua della caldaia (60 - 70% circa della capacità totale).
La resistenza caldaia e tutti i tasti erogazione saranno disabilitati.
L'arresto dell'erogazione avverrà automaticamente (nota: l'erogazione può essere interrotta in qualsiasi momento premendo il tasto **12**).
Al termine della procedura la macchina tornerà al suo funzionamento normale e la caldaia sarà riempita con nuova acqua.



Italiano

12. **Scaldatazze** (dove previsto)



ATTENZIONE: non ricoprire con panni il ripiano scaldatazze.

Le macchine sono dotate di piano appoggiatazze (**23**) per lo stoccaggio delle tazzine.

Collocare sul piano appoggiatazze solo tazzine, tazze e bicchieri per il servizio della macchina per caffè; **non è ammesso il collocamento di altri oggetti sul piano**.
Far sgocciolare accuratamente le tazzine prima di collocarle sul piano.

Per attivare la resistenza del piano appoggiatazze (**23**), premere il pulsante (**22**); per modificare la potenza dello scaldatazze premere più volte il pulsante (**22**):

- = simbolo potenza massima
- = simbolo potenza media
- = simbolo potenza minima
- nessun simbolo = OFF

Quindi, per disattivare il riscaldamento del piano (**23**) premere più volte il tasto (**22**), fino a quando nessun simbolo sarà presente sul display.

N.B.: durante la fase di spegnimento automatico, il riscaldamento del piano scaldatazze (**23**) verrà disattivato. Alla successiva accensione automatica, verrà ripristinata la condizione lasciata al momento dello spegnimento.

13. Erogazione caffè

Disinnestare il portafiltro (**11**), svuotarlo dai fondi del caffè precedente e riempirlo con 1 o 2 dosi di caffè macinato, a seconda del portafiltro utilizzato.
Pressare uniformemente il caffè macinato nel filtro, servendosi del pressino del macinadosatore.
Asportare dal bordo del filtro eventuali residui di caffè macinato.
Innestare, serrando bene, il portafiltro (**11**) al gruppo, posizionando la tazza (o le tazze) al di sotto del becco (o becchi) del portafiltro (**11**).

Premere il tasto erogazione caffè corrispondente alla dose desiderata, si accenderà il led in corrispondenza del tasto selezionato ed inizierà l'erogazione; l'arresto avverrà automaticamente.
Premere, invece, il tasto erogazione continua/STOP per effettuare erogazioni continue.
L'erogazione, sia dosata che continua, può essere interrotta in qualsiasi momento premendo il tasto erogazione continua/STOP.

14. Erogazione acqua calda

Pericolo di scottature! Utilizzare gli appositi dispositivi (**A**) isolanti per movimentare le lance dell'acqua e del vapore.

L'erogazione dell'acqua calda è controllata dall'economizzatore che, permette di miscelare l'acqua calda della caldaia con l'acqua fredda della rete e di regolarne la temperatura.

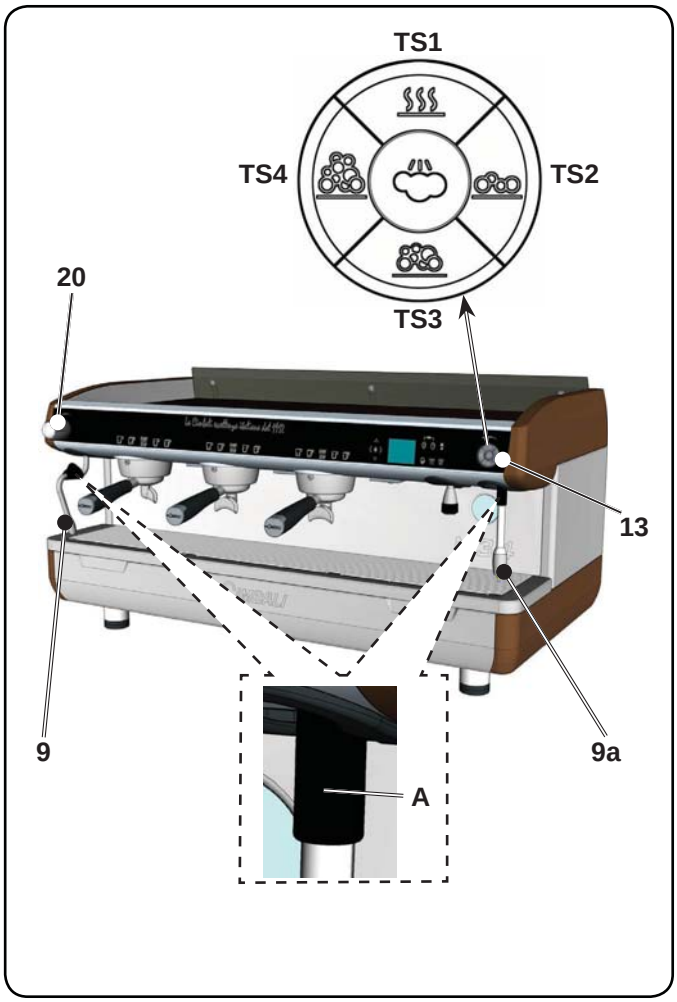
Questa soluzione consente quindi di migliorare la qualità dell'acqua e rendere più sicuro il lavoro dell'operatore.

Posizionare il contenitore appropriato sotto l'erogatore acqua calda (**8**).
Premere il tasto erogazione acqua calda (**12**).
Dall'erogatore (**8**) uscirà la dose d'acqua calda programmata; l'arresto avverrà automaticamente.

NOTA:
- con i tasti dosati si può interrompere in qualunque momento l'erogazione dosata premendo nuovamente il tasto precedentemente attivato.
- la regolazione dell'economizzatore per la temperatura dell'acqua in uscita viene effettuata dal tecnico installatore.

15. Erogazione vapore

Pericolo di scottature! Utilizzare gli appositi dispositivi (**A**) isolanti per movimentare le lance dell'acqua e del vapore.



Erogazione con selettore Turbosteam (13)
Le macchine equipaggiate con il sistema di erogazione vapore TURBOSTEAM (STOP VAPORE), hanno la funzione di "*arresto dell'erogazione di vapore al raggiungimento di una temperatura impostata",* con la possibilità di ottenere rapidamente sia il riscaldamento che la montatura del latte.

I tasti del selettore Turbosteam hanno diverse funzioni secondo la seguente configurazione:

TS4 latte montato (livello massimo di montatura);

TS3 latte montato (livello intermedio di montatura);

TS2 latte montato (livello minimo di montatura);

TS1 latte caldo;

vapore.

NOTA: in fase di programmazione i tasti del selettore Turbosteam (**TS1 ÷ TS4**) possono essere configurati diversamente a seconda delle differenti esigenze.

Introdurre il tubo di erogazione del vapore (**9a**) in un contenitore adatto, avendo cura di immergere completamente il bulbo nella bevanda.

Selezionato quale tipo di latte si desidera ottenere e premere il relativo tasto.

Al raggiungimento della temperatura impostata, l'arresto dell'erogazione del vapore avviene automaticamente.

L'erogazione può essere interrotta in qualsiasi momento premendo un qualunque tasto del selettore Turbosteam (**13**).

Erogazione con selettore a volantino
Il sistema di erogazione vapore a volantino (**20**) è adatto per quelle bevande che necessitano di emulsione, avendo la possibilità di aprire con gradualità il flusso del vapore.

Introdurre il tubo di erogazione del vapore (**9**) in un contenitore adatto; erogare il vapore e a riscaldamento avvenuto interrompere l'erogazione.

N.B.: al termine di ogni erogazione vapore, pulire la parte interna della lancia operando nel seguente modo: indirizzare il tubo verso la bacinella appoggiatazze, e prestando particolare attenzione, erogare almeno una volta vapore.

16. Pulizia e manutenzione

Per la corretta applicazione del sistema di sicurezza alimentare (HACCP) attenersi a quanto indicato nel presente paragrafo.

I lavaggi devono essere eseguiti utilizzando i prodotti originali "Service Line", vedi dettaglio in ultima pagina. Qualsiasi altro prodotto potrebbe compromettere l'idoneità dei materiali a contatto con gli alimenti.

Intervento da effettuarsi al termine della giornata lavorativa su tutti i gruppi o quando segnalato dalla macchina.

PULIZIA CIRCUITO CAFFE'

Scopo del ciclo di lavaggio è l'asportazione di tutti i depositi grassi e calcarei, verificatisi durante le erogazioni di caffè. La mancata esecuzione del ciclo di lavaggio favorisce la solidificazione dei depositi citati e conseguentemente il decadimento delle prestazioni qualitative del circuito caffè.

N.B.: le operazioni di seguito descritte vanno eseguite con macchina accesa ed in pressione.

ATTENZIONE, PERICOLO DI SCOTTATURE: durante le fasi di lavaggio dal becco usciranno acqua calda e vapore; non avvicinare le mani o altre parti del corpo fino a quando il ciclo di pulizia non è terminato.

In caso di segnalazione da parte della macchina sul display verrà visualizzato *"ESEGUIRE LAVAGGIO CAFFÈ"*.
La condizione si ripeterà fino a quando l'operazione non verrà eseguita.
Il circuito caffè può essere sottoposto a differenti modalità di lavaggio:

- ***simultaneo***: tutti i gruppi vengono sottoposti al lavaggio contemporaneamente;
- ***sequenziale***: il lavaggio viene eseguito in sequenza e in modo separato su ogni gruppo; è possibile continuare ad operare sui gruppi non interessati al lavaggio.

È inoltre possibile eseguire una terza modalità di lavaggio:

- ***singolo***: il lavaggio può essere effettuato su uno specifico gruppo senza obbligo di esecuzione sui rimanenti gruppi; è possibile continuare ad operare sui gruppi non interessati al lavaggio.

Nota: il lavaggio singolo non può essere eseguito in caso di segnalazione da parte della macchina.

N.B.: in assenza di messaggi di lavaggio, e con un uso frequente della macchina, è possibile eseguire un lavaggio in qualsiasi momento.

N.B.: quando il ciclo di lavaggio ad orario è avviato NON può essere fermato, neppure spegnendo la macchina. In caso di improvvisa mancanza dell'alimentazione elettrica, al ripristino della stessa sul display verrà visualizzato il messaggio "*ESEGUIRE LAVAGGIO*"; completare le operazioni di pulizia nei modi precedentemente descritti.

I lavaggi eseguiti senza richiesta da parte della macchina, possono invece essere interrotti mediante lo spegnimento e la successiva riaccensione della macchina.

La durata del lavaggio simultaneo è di circa 7'; la durata del lavaggio singolo è di circa 7' per ogni gruppo erogatore.

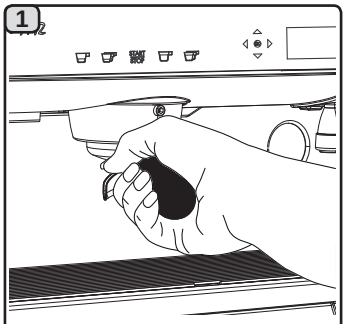
La mancata esecuzione dei cicli di lavaggio programmati viene memorizzata dalla macchina.

Per eseguire i lavaggi operare come descritto nelle pagine successive.

LAVAGGIO SIMULTANEO

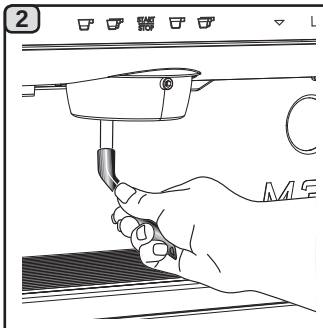
Intervento da effettuarsi al termine della giornata lavorativa su tutti i gruppi o quando segnalato dalla macchina.

1



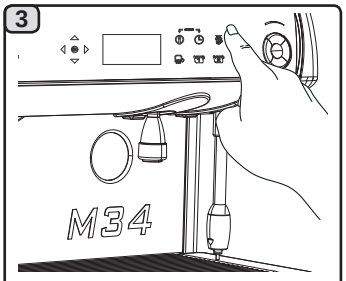
Rimuovere il portafiltro dal gruppo caffè.

2



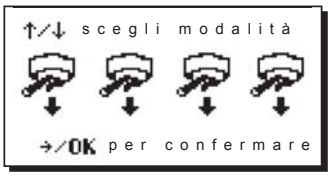
Pulire la guarnizione campana con lo spazzolino.

3



Mantenere premuto per alcuni secondi il tasto lavaggio circuito caffè (**26**).

4

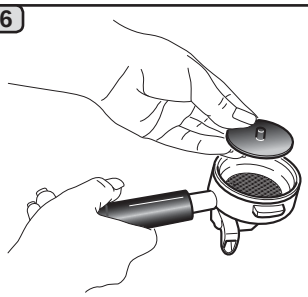


Sul display compare la schermata del lavaggio simultaneo (modalità predefinita).

5

Confermare la modalità di lavaggio utilizzando il tasto OK; sul display verrà visualizzato:

6

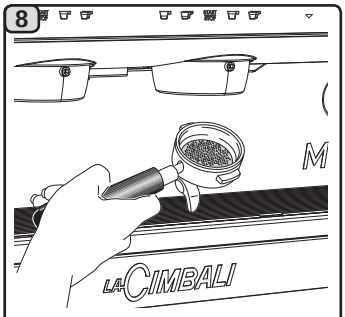


Inserire il filtro cieco nel portafiltro.

7

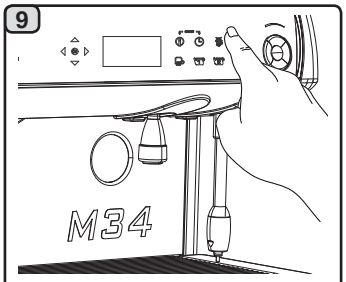
Versare o il contenuto di una bustina oppure un misurino di polvere detergente.

8



Agganciare tutti i portafiltri ai gruppi.

9



Premere il tasto lavaggio circuito caffè (**26**).

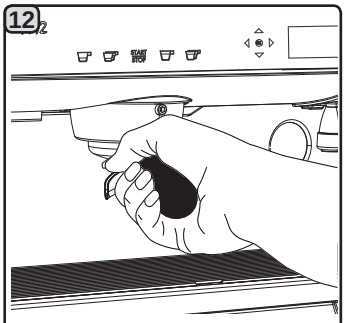
10

Inizierà il ciclo di lavaggio e sul display verranno visualizzati i messaggi *"LAVAGGIO GR..."* in modo alternato.

11

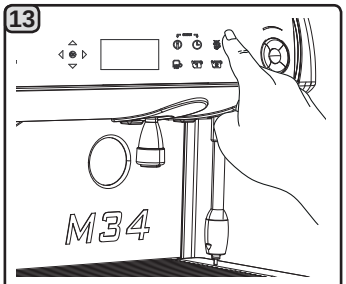
Al termine del lavaggio, comparirà il messaggio *"TOGLIERE PORTAFILTRO"*.

12



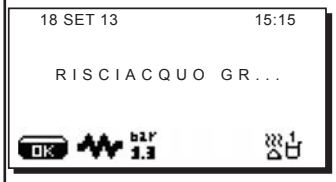
Rimuovere i portafiltri.

13



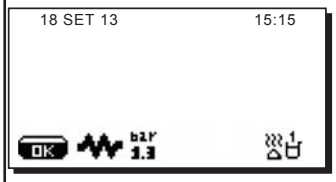
Premere il tasto lavaggio circuito caffè (**26**).

14



Verrà visualizzato il messaggio *"RISCIACQUO GR..."* in modo alternato.

15

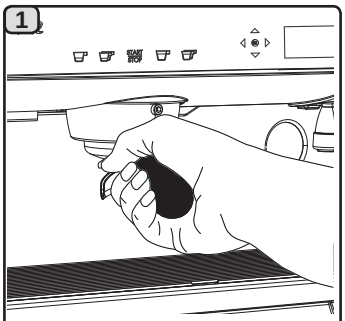


Al termine della fase di risciacquo il lavaggio è completato.

LAVAGGIO SEQUENZIALE

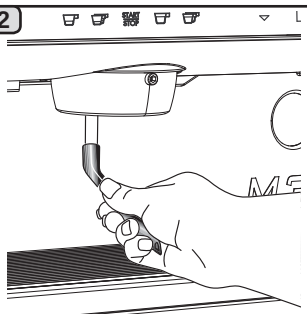
Intervento da effettuarsi al termine della giornata lavorativa su tutti i gruppi o quando segnalato dalla macchina.

1



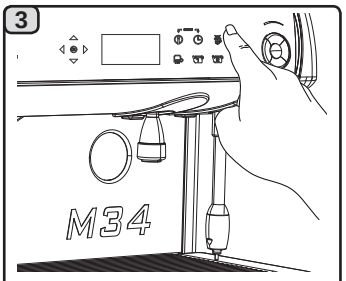
Rimuovere il portafiltro dal gruppo caffè.

2



Pulire la guarnizione campana con lo spazzolino.

3

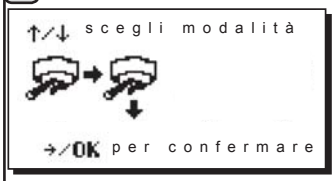


Mantenere premuto per alcuni secondi il tasto lavaggio circuito caffè (**26**).

4

Sul display compare la schermata del lavaggio simultaneo (modalità predefinita).

5



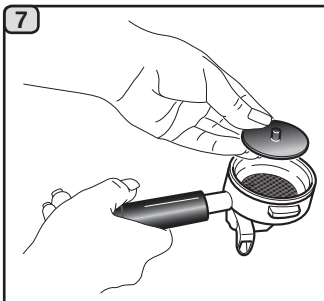
Utilizzare i tasti ▲ "+" (**30**) e ▼ "-" (**31**) per passare al *Lavaggio sequenziale*; sul display verranno visualizzate le icone scorrevoli dei gruppi della macchina.

6

Confermare la modalità di lavaggio utilizzando il tasto OK;

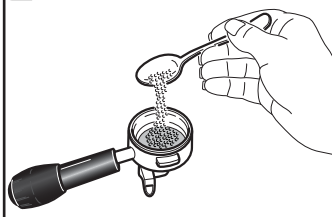
sul display verrà visualizzato:

7



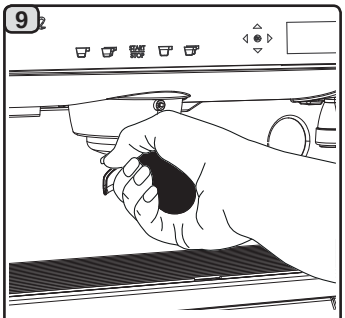
Inserire il filtro cieco nel portafiltro.

8



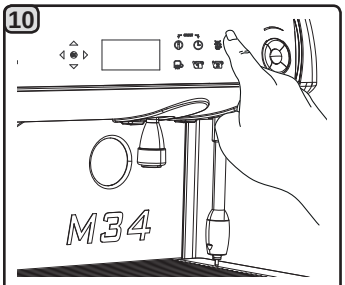
Versare o il contenuto di una bustina oppure un misurino di polvere detergente.

9



Agganciare il portafiltro al gruppo 1.

10



Premere il tasto lavaggio circuito caffè (**26**).

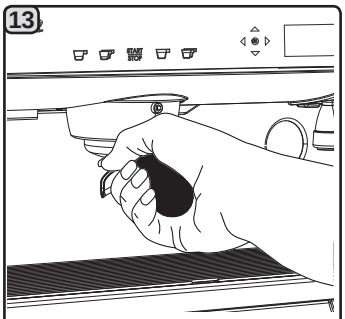
11

Inizierà il ciclo di lavaggio del gruppo 1 e sul display verrà visualizzato il messaggio *"LAVAGGIO GR1"*.

12

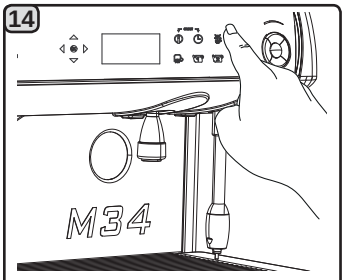
Al termine del lavaggio del gruppo 1, comparirà il messaggio *"TOGLIERE PORTAFILTRO GRUPPO 1"*.

13



Rimuovere il portafiltro.

14



Premere il tasto lavaggio circuito caffè (**26**).

15

Verrà visualizzato il messaggio *"RISCIACQUO GR1"* .

16

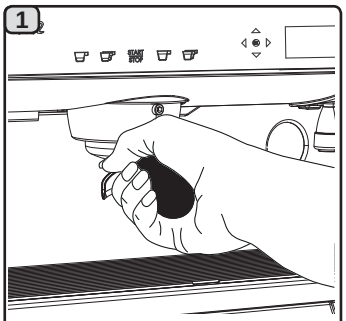
Al termine del risciacquo del gruppo 1, comparirà il messaggio "ESEGUIRE LAVAGGIO GRUPPO 2".

17

Ripetere le operazioni sopra descritte per tutti i gruppi della macchina.

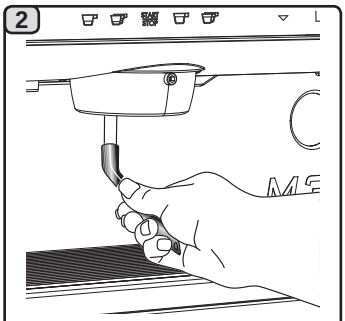
LAVAGGIO SINGOLO: non eseguibile in caso di segnalazione da parte della macchina.
Intervento da effettuarsi al termine della giornata lavorativa su tutti i gruppi o quando segnalato dalla macchina.

1



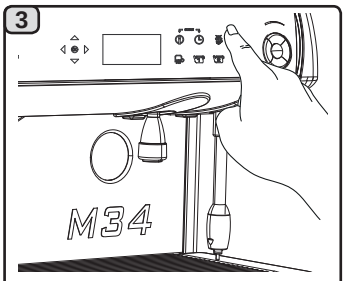
Rimuovere il portafiltro dal gruppo caffè.

2



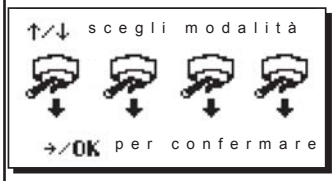
Pulire la guarnizione campana con lo spazzolino.

3



Mantenere premuto per alcuni secondi il tasto lavaggio circuito caffè (**26**).

4

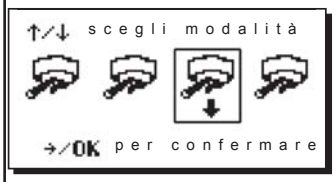


Sul display compare la schermata del lavaggio simultaneo (modalità predefinita).

5

Utilizzare i tasti ▲"+" (**30**) e ▼"-" (**31**) per passare al *Lavaggio singolo*; un rettangolo evidenzia il gruppo che verrà sottoposto al lavaggio.

6

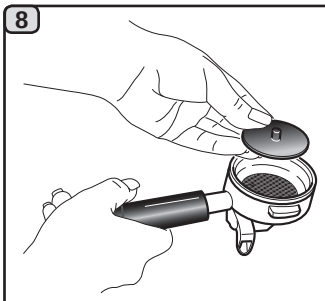


Utilizzare i tasti ▲ "+" (**30**) e ▼ "-" (**31**) per scegliere il gruppo da lavare.

7

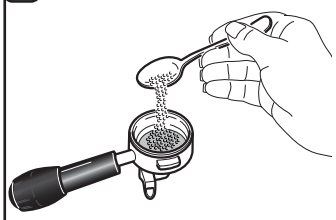
Confermare la scelta (esempio gruppo 3) utilizzando il tasto OK; sul display verrà visualizzato:

8



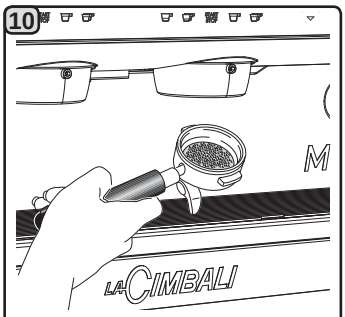
Inserire il filtro cieco nel portafiltro.

9



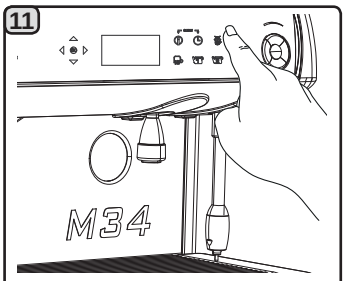
Versare o il contenuto di una bustina oppure un misurino di polvere detergente.

10



Agganciare il portafiltro al gruppo 3.

11



Premere il tasto lavaggio circuito caffè (**26**).

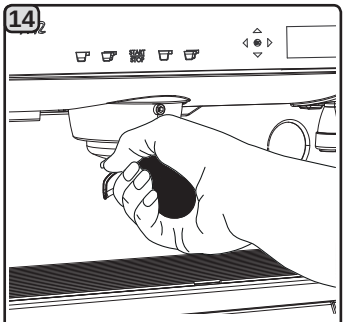
12

Inizierà il ciclo di lavaggio del gruppo 3 e sul display verrà visualizzato il messaggio *"LAVAGGIO GR3"*.

13

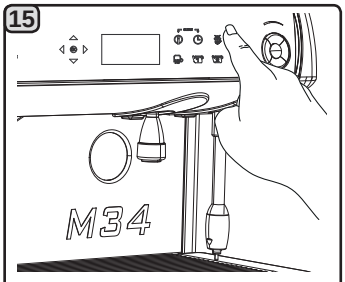
Al termine del lavaggio del gruppo 3, comparirà il messaggio *"TOGLIERE PORTAFILTRO GRUPPO 3"*.

14



Rimuovere il portafiltro.

15

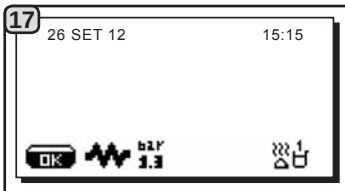


Premere il tasto lavaggio circuito caffè (**26**).

16

Verrà visualizzato il messaggio *"RISCIACQUO GR3"* .

17



Al termine della fase di risciacquo il lavaggio è completato.

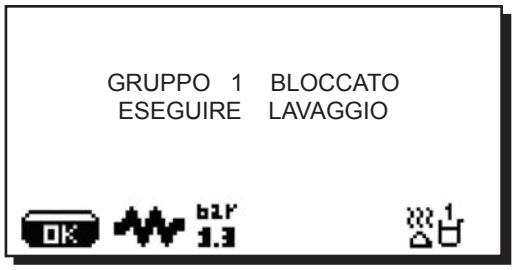
18

Ripetere le operazioni sopra descritte per i gruppi che si desidera sottoporre al lavaggio.

Funzione blocco

Quando la macchina viene bloccata, sul display compare un messaggio di avvertimento: premendo il tasto corrispondente al lavaggio richiesto (tasto **26**) e seguendo le indicazioni sul display, viene eseguito il lavaggio e la macchina viene sbloccata.

Per esempio, nel caso di un "blocco caffè" sul display viene visualizzato il messaggio sottostante:



Il numero del "gruppo bloccato" viene visualizzato in modo alternato e dipende dal numero dei gruppi della macchina.

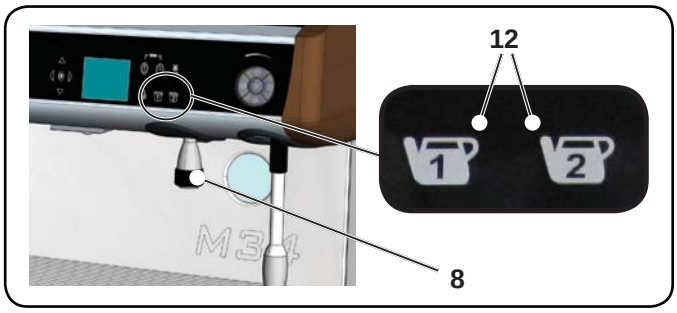
Premendo il tasto lavaggio circuito caffè (**26**), il messaggio precedente verrà così integrato:

Nel momento in cui appare il messaggio "INSERIRE IL PORTAFILTRO - GRUPPO 1" scompare il messaggio di blocco relativo al gruppo 1 stesso. Permangono in maniera alternata i messaggi di blocco relativi ai gruppi ancora da lavare.

A questo punto per l'esecuzione del lavaggio operare come descritto nelle pagine precedenti.

RICAMBIO DELL'ACQUA DELLA CALDAIA - *Intervento da effettuarsi almeno una volta al giorno*

Premere, e mantenere premuto per circa 5 secondi, un tasto erogazione acqua calda (**12**).
Sul display verrà visualizzato il messaggio "*RICAMBIO ACQUA*" e dalla lancia acqua calda (**8**) verrà scaricata l'acqua della caldaia (60 - 70% circa della capacità totale).
L'arresto dell'erogazione avverrà automaticamente.
Al termine della procedura la macchina tornerà al suo funzionamento normale e la caldaia sarà riempita con nuova acqua.

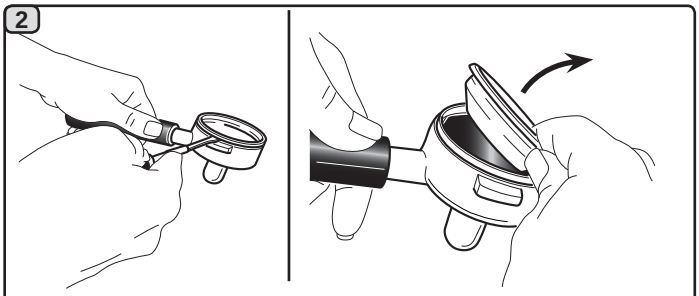


PULIZIA DEI PORTAFILTRI - *Intervento da effettuarsi al termine della giornata lavorativa su tutti i portafiltri*

1

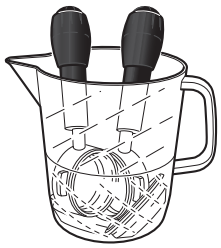
In un recipiente adatto versare un litro di acqua fredda e una dose di detergente.

2



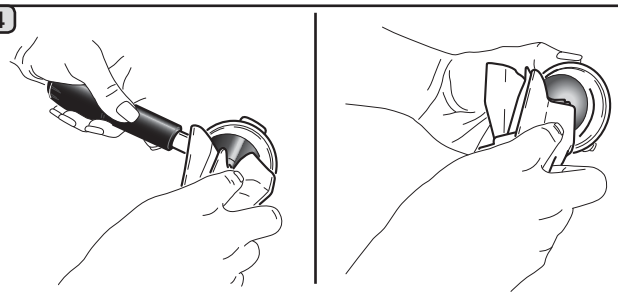
Togliere i filtri dai portafiltri.

3



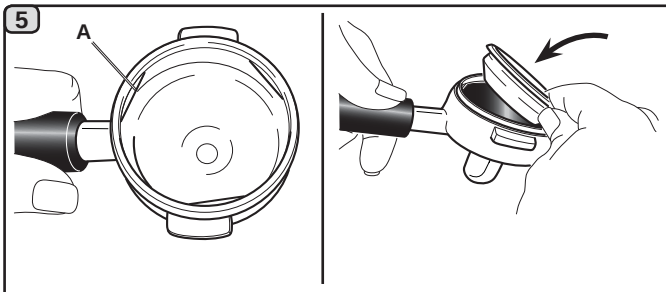
Immergere filtri e portafiltri nella soluzione per almeno 15 minuti.

4



Rimuovere con una spugna eventuali residui e sciacquare in abbondante acqua fredda.

5

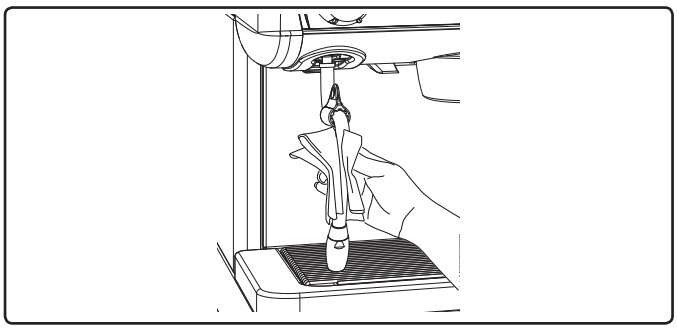


Rimontare i filtri nel portafiltro, accertandosi che la molla di fissaggio (**A**) del filtro sia nella sua sede.

LANCE VAPORE E ACQUA CALDA - ***Intervento da effettuarsi al termine della giornata lavorativa***

Utilizzando una spugna pulita, lavare con acqua calda rimuovendo eventuali residui organici presenti; sciacquare accuratamente.

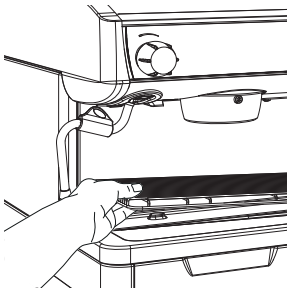
Per pulire la parte interna delle lance vapore operare nel seguente modo:
indirizzare il tubo verso la bacinella appoggiatazze, e prestando particolare attenzione, erogare almeno una volta vapore.



NOTA: le operazioni di seguito descritte possono essere eseguite anche con macchina spenta.

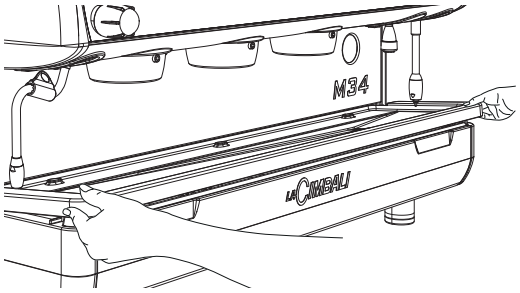
GRIGLIE E BACINELLA DI GOCCIOLAMENTO - ***Intervento da effettuarsi al termine della giornata lavorativa***

1



Togliere la griglia dalla bacinella.

2



Estrarre la bacinella.

3

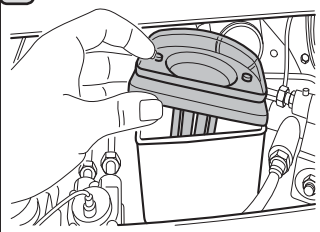
Completare la pulizia di griglia e bacinella in acqua corrente.

VASCHETTA DI SCARICO

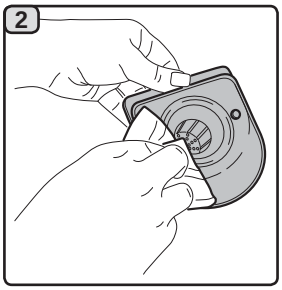
- Intervento da effettuarsi ogni 7 gg.

1. Dopo aver rimosso la bacinella, estrarre il coperchio della vaschetta di scarico.
2. Rimuovere con una spugna eventuali residui e sciacquare in abbondante acqua fredda.

1

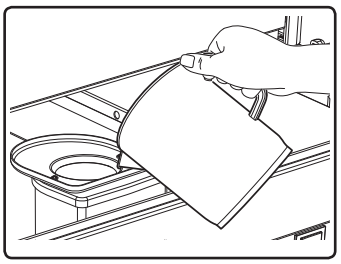


2



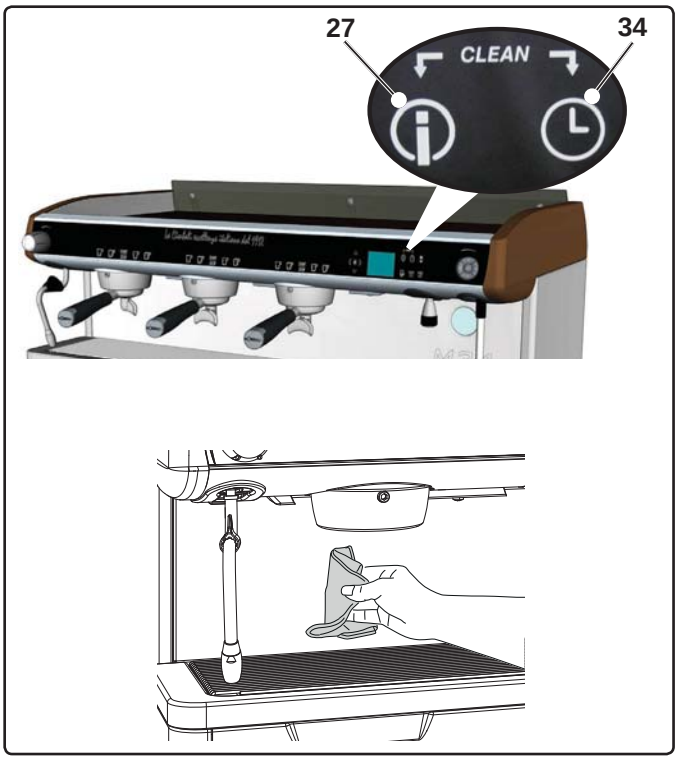
- Intervento da effettuarsi al termine della giornata lavorativa

Versare un bricco di acqua calda nella vaschetta di scarico per rimuovere eventuali incrostazioni.



CARROZZERIA - ***Intervento da effettuarsi al termine della giornata lavorativa***

Per evitare l'azionamento involontario dei tasti di erogazione durante la pulizia, bloccare la tastiera di selezione mantenendo premuti contemporaneamente i tasti **27** e **34** per alcuni secondi; durante il bloccaggio le tastiere dei gruppi rimangono spente e i tasti **27** e **34** lampeggiano.
Al termine delle operazioni di pulizia riattivare la tastiera di selezione mantenendo nuovamente premuti i tasti **27** e **34** per alcuni secondi.



Pulire con un panno morbido e prodotti SENZA ammoniaca o abrasivi, eliminando eventuali residui organici presenti nella zona di lavoro.
N.B.: non spruzzare liquidi nelle cave dei pannelli della carrozzeria.

17. Anomalie - Guasti

Interventi diretti da parte del cliente

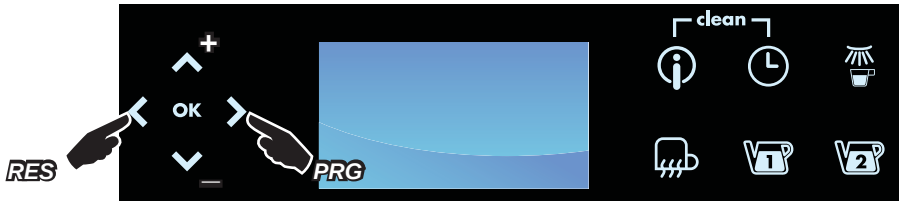
Prima di chiamare il servizio assistenza tecnica, allo scopo di evitare inutili spese, verificare se il problema presentato dalla macchina rientra nella casistica di seguito riportata.

ANOMALIA	CAUSA	RIMEDIO
La macchina per caffè non funziona e il display (**16**) è spento.	Interruzione energia elettrica.	Controllare presenza energia elettrica. Controllare posizione interruttore generale (**1**).
Perdita dal bordo del portafiltro (**11**).	Guarnizione sottocoppa sporca di caffè.	Pulire con lo spazzolino in dotazione.
Tempo d'erogazione caffè troppo breve.	Caffè macinato troppo grosso. Caffè troppo vecchio.	Restringere la macinatura. Sostituire il caffè.
Caffè scende goccia a goccia.	Fori filtro otturati o foro uscita portafiltro (**11**) sporco. Macinatura troppo fine.	Pulire. Allargare la macinatura.
Perdita di acqua sotto la macchina.	Pozzetto di scarico intasato. Foro bacinella di scarico otturato.	Pulire. Pulire.
Macchina calda, non eroga caffè.	Rubinetto di rete o rubinetto addolcitore chiusi. Mancanza di acqua in rete.	Aprire i rubinetti. Attenderne il ritorno o chiamare un idraulico.
L'autolivello rimane in funzione.	Stesse cause del punto precedente.	Stessi rimedi del punto precedente.

PROGRAMMAZIONE - MODALITA' UTENTE

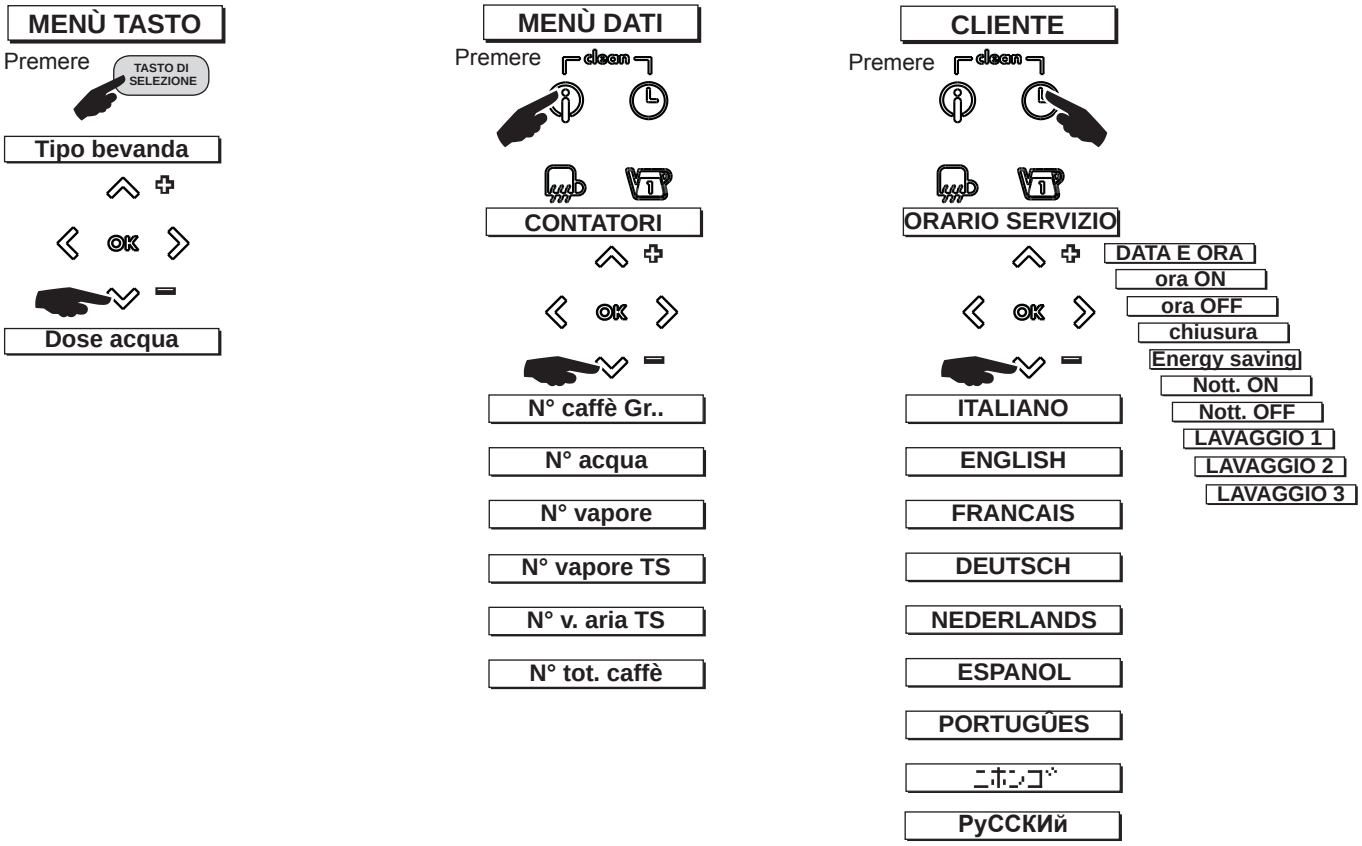
18. Flusso di programmazione cliente

Per ENTRARE nei quadri premere PRG



Per USCIRE dai quadri premere RES

Solo se "Prog. cliente" SI e "Blocco progr." NO



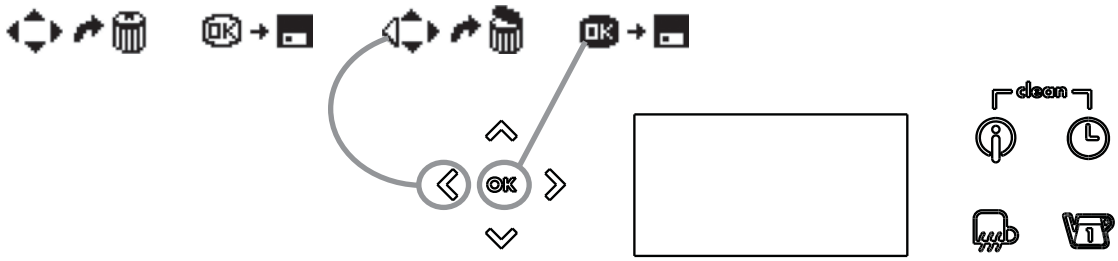
USCITA DAI QUADRI DI PROGRAMMAZIONE

Prima di uscire dai quadri:

- premere il tasto OK per confermare le eventuali modifiche apportate ai valori;

- premere il tasto ≪ "RES" (24) per lasciare i valori inalterati

Nella parte inferiore del display vengono visualizzate in modo alternato le icone sottostanti:



19. Regolazione orologio

Per regolare l'orologio utilizzare i tasti ▲ "**+**" (**30**) e ▼ "**-**" (**31**). Ad ogni pressione l'orario aumenta (o diminuisce) di un minuto.
Mantenendo premuto uno dei tasti (▲ **30** o ▼ **31**) per più di 10 secondi, si ferma l'indicazione relativa ai minuti e aumenta (o diminuisce) quella relativa alle ore.
Durante la fase di regolazione orario il conteggio dei secondi rimane fermo sullo "00".

20. Menù Parametri cliente

Per accedere al quadro "Parametri cliente" premere il tasto ⏲ (**34**); sul display viene visualizzato il messaggio:

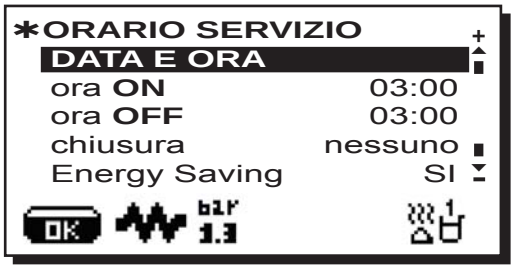
Selezione lingua

Per visualizzare i messaggi sul display in una lingua differente da quella impostata, occorre, dopo essere entrati in "Parametri cliente", posizionare il cursore in corrispondenza della lingua desiderata premendo i tasti ▲ "**+**" (**30**) o ▼ "**-**" (**31**) e successivamente premere il tasto ▶ "PRG" (**29**); la macchina si riavvia con i messaggi nella nuova lingua selezionata.

Il display (**16**) mostra le indicazioni nelle seguenti lingue: italiano, inglese, francese, tedesco, olandese, spagnolo, portoghese, giapponese e russo.

Menù orario servizio

Premendo il tasto ▶ “PRG” (**29**) in corrispondenza della riga “orario servizio”, sul display verrà visualizzato:



I parametri, relativi al menù orario servizio, che si possono modificare sono:

- ***ora ON*** (orario di accensione);
- ***ora OFF*** (orario di spegnimento);
- ***chiusura*** (giorno di chiusura);
- ***Energy Saving***(attiva/disattiva la funzione Risparmio Energetico: SI/NO);
- ***Nott. ON*** (orario d’inizio prezzo notturno delle bevande; solo con un sistema di pagamento collegato);
- ***Nott. OFF*** (orario termine prezzo notturno delle bevande; solo con un sistema di pagamento collegato);
- ***lavaggio 1*** (richiesto - ogni 24h - all’ora programmata; non disattivabile);
- ***lavaggio 2 ÷ 3*** (orari di lavaggio programmabili).

Indicazioni di carattere generale

Qualora non ci siano giorni di chiusura, impostare la voce “chiusura” su “nessuno”.

Nel caso non si voglia utilizzare la funzione di accensione/ spegnimento automatica, ma si preferisca accendere e spegnere manualmente la macchina, impostare “ora ON” e “ora OFF” allo stesso orario (esempio:

ora ON 22:00
ora OFF 22:00).

“LAVAGGIO 1” E “LAVAGGI 2 ÷ 3”

Sono dei lavaggi ad orari programmabili; all’ora impostata viene visualizzato sul display “*ESEGUIRE LAVAGGIO CAFFÈ*”.

Quando vengono richiesti, prevedono l’esecuzione di un lavaggio (simultaneo o sequenziale), nei modi descritti al paragrafo “Operazioni di pulizia”.

Per impostare l’ora in cui appare la richiesta di lavaggio operare come segue:

- posizionare il cursore in corrispondenza della riga da modificare (*LAVAGGIO*...);
- premere il tasto ▶ “PRG” (**29**);
- modificare il valore, utilizzando i tasti ▲ “**+**” (**30**) e ▼ “**-**” (**31**);
- premere il tasto ◀ “RES” (**24**) per confermare il dato.

Ripetere le operazioni precedentemente indicate per modificare gli orari dei lavaggi.

NOTE

Lavaggio 1: non è disattivabile; viene richiesto quotidianamente all’ora programmata, e comunque entro un termine di 24 ore.

Lavaggi 2 ÷ 5 : se l’orario impostato per il questi lavaggi ricorre nella fase di spegnimento della macchina, la richiesta per la loro esecuzione viene annullata.

Per non attivare questi lavaggi impostare OFF in corrispondenza dell’orario. OFF viene visualizzato premendo il tasto ▼ “**-**” (**31**) quando l’ orario indicato è “00:00”.

Per maggiori dettagli vedere il manuale tecnico al paragrafo “Menù configurazione - Opzioni lavaggi”.

Data e ora

Per modificare la data e l’ora premere il tasto ▶ “PRG” (**29**) in corrispondenza della riga corrispondente; sul display viene visualizzato il messaggio:

Spostare il cursore (linea scura) in corrispondenza della voce da modificare, utilizzando i tasti ▲ “**+**” (**30**) e ▼ “**-**” (**31**), quindi premere il tasto ▶ “PRG” (**29**); il cursore diventa → ed è possibile variare il valore della voce selezionata sempre tramite i tasti ▲ “**+**” (**30**) e ▼ “**-**” (**31**).

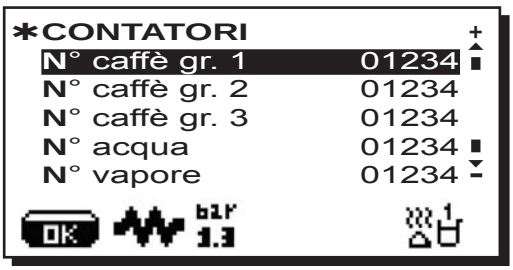
Ad operazione effettuata premere il tasto ◀ “RES” (**24**) per confermare il dato.

N.B.: il cursore diventa nuovamente una linea scura.

Ripetere le operazioni precedentemente indicate per modificare gli altri parametri.

21. Menù dati - Visualizzazione ed azzeramento contatori

I contatori vengono visualizzati premendo il tasto ⓘ (**27**). Sul display (**5**) viene visualizzato il seguente messaggio:



I parametri che vengono contabilizzati sono:
- ***caffè*** (numero bevande a base di caffè);
- ***acqua*** (numero erogazioni acqua);
- ***vapore*** (numero erogazioni vapore effettuate con pulsante vapore);
- ***vapore TS*** (numero erogazioni vapore effettuate con il selettore turbosteam);
- ***vap. aria TS*** (numero erogazioni vapore e aria effettuate con il selettore turbosteam);
- ***tot caffè*** (numero totale delle bevande a base di caffè).

I contatori sono azzerabili allineando il cursore sulla voce interessata, premendo il tasto ► "PRG" (**29**), e successivamente il tasto ▲ "**+**" (**30**) o ▼ "**-**" (**31**).

Premendo il tasto ◄ "RES" (**24**) viene confermato l'azzeramento.

La riga "N° caffè" compare tante volte quante il numero di gruppi della macchina.

N.B.: i parametri che non possono essere azzerati sono:
- ***tot caffè***

Premendo nuovamente il tasto ◄ "RES" (**24**) si ritorna al quadro principale.

22. Come entrare in programmazione

N.B.: ***SOLO*** se la voce "**Progr. Cliente**" è impostata su "**SI**" e la voce "**blocco progr.**" è impostata su "**NO**":
Per entrare in programmazione, premere il tasto ► "PRG" (**29**); sul display viene visualizzato il messaggio sotto riportato:

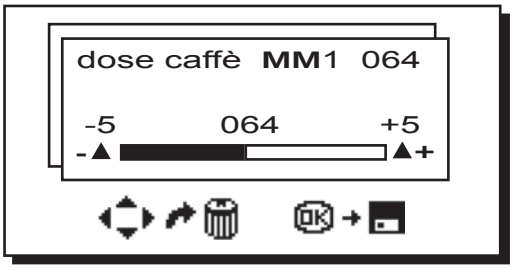
Premere uno dei tasti erogazione sulla tastiera di selezione (**2**); il led associato rimane acceso.

Posizionare il cursore (linea scura) in corrispondenza della riga desiderata utilizzando i tasti ▲ "**+**" (**30**) e ▼ "**-**" (**31**), quindi premere il tasto ► "PRG" (**29**).
Variare il valore sempre tramite i tasti ▲ "**+**" (**30**) e ▼ "**-**" (**31**); a questo punto ci sono 2 possibilità:

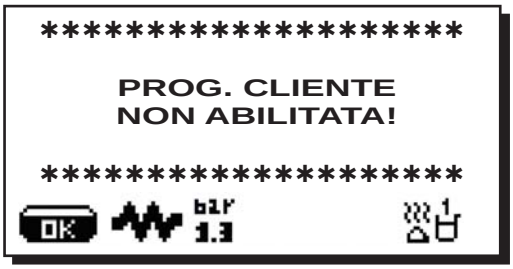
1) confermare le modifiche apportate premendo il tasto OK

2) uscire dal menù lasciando i dati inalterati premendo il tasto ◄ "RES" (**24**).

N.B.: in fase di modifica dati, il cursore diventa " →", oppure compare una barra di scorrimento con i valori minimo e massimo impostabili:



Nel caso in cui la voce "**Progr. Cliente**" è impostata su "NO":sul display viene visualizzato il messaggio a sotto riportato:



23. Menù tasto - Selezione Caffè

Premere uno dei tasti erogazione caffè sulla tastiera di selezione (**2**) (il led associato rimane acceso); sul display verrà visualizzato:

Ogni gruppo viene comandato da una pulsantiera che permette per ogni tasto di memorizzare la quantità di erogazione desiderata.
Il parametro, relativo alla selezione caffè, che si può modificare è:
- dose acqua (impulsi dosatore volumetrico).

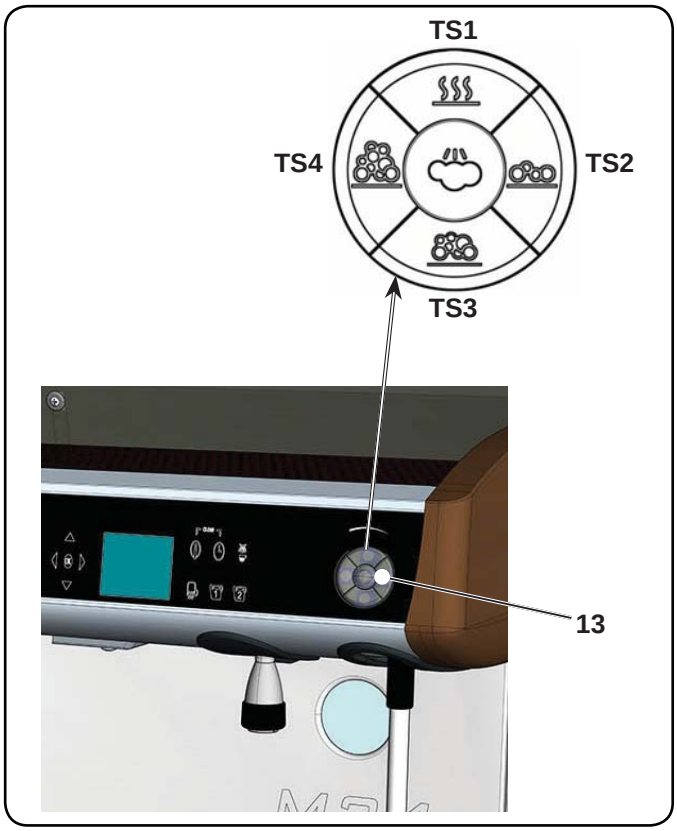
24. Menù tasto - Selezione Acqua Calda

Premere uno dei tasti (**13**) erogazione acqua calda; sul display verrà visualizzato:

Il parametro, relativo alla selezione acqua calda, che si può modificare è:
- tempo erogazione acqua (tempo erogazione acqua).

25. Menù tasto - Selezione vapore e aria

Premere uno dei tasti (**TS1 ÷ TS4**) del selettore turbosteam (**13**); sul display verrà visualizzato:



I parametri che si possono modificare sono:

- ***T stop vap.*** (valore “xxx°C” di temperatura per il latte caldo o per il latte montato).

  Le possibilità di scelta sono:

  Impostando “0°”:
  - stop vapore manuale

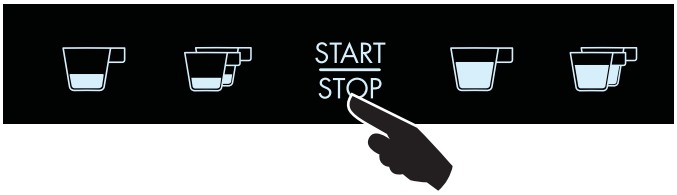
  Impostando un qualsiasi valore compreso tra “40°÷85°”:
  - stop vapore automatico

  Impostando “OFF”:
  - stop vapore disabilitato

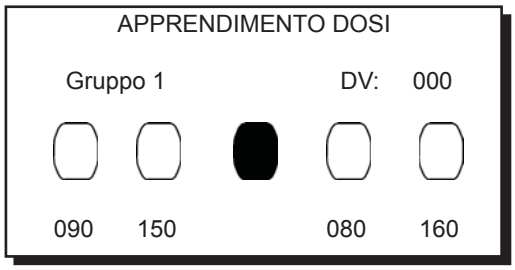
- ***liv. emulsione*** (è possibile scegliere un differente livello di emulsione per il latte montato; il valore impostabile è compreso tra “0 ÷ 100”, dove 0 indica nessuna emulsione e 100 un’emulsione continua).

26. Programmazioni dosi per “autoapprendimento”

Si possono programmare le dosi acqua per il caffè e le dosi acqua calda anche con la funzione di *“AUTOAPPRENDIMENTO”:*



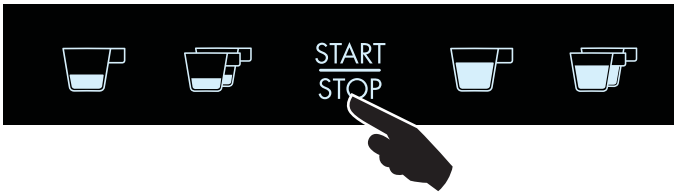
premere il pulsante STOP per più di 8”, e comunque fino a quando non si senta suonare il buzzer o “cicalino”; i tasti selezioni lampeggiano simultaneamente per tutta la durata della programmazione. Sul display verrà visualizzato il quadro sottostante dove vengono rappresentati i pulsanti con le relative quantità d’acqua per il caffè.



Dosi caffè

1 - Agganciare al gruppo il portafiltro caricato con la dose di caffè macinato.

2 -Disporre la tazza o le tazze sotto i beccucci del portafiltro e premere il pulsante da programmare, mantenere la pressione sul pulsante fino a quando nella tazza o nelle tazze si raggiunge il livello desiderato.



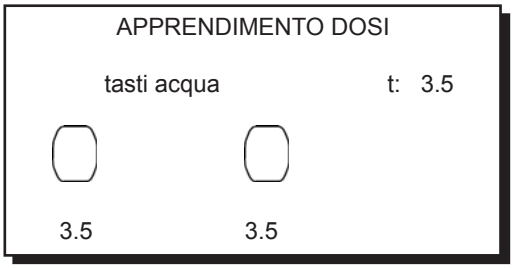
Durante questa fase il valore degli impulsi del dosatore volumetrico (in alto a destra sul display) viene incrementato; al rilascio del pulsante, il valore raggiunto viene memorizzato e compare sotto il tasto programmato.

3 - Continuare l’eventuale programmazione di tutti i pulsanti caffè riprendendo le operazioni dal punto 1.

Dosi acqua calda

1 - Premere il pulsante da programmare, mantenere la pressione sul pulsante fino a quando nella tazza si raggiunge il livello desiderato.

Durante questa fase il il tempo in secondi (in alto a destra sul display) viene incrementato; al rilascio del pulsante, il valore raggiunto viene memorizzato e compare sotto il tasto programmato.



2 - Continuare l’eventuale programmazione di tutti i pulsanti acqua riprendendo le operazioni dal punto 1.

Al termine premendo il pulsante STOP il buzzer smette di suonare a conferma dell’avvenuta memorizzazione di quanto eseguito.

LA CIMBALI

Dear Madam, Dear Sir,
Congratulations on your new Cimbali!
With this purchase, you have chosen an advanced espresso coffee machine built using the most cutting edge technology. This machine not only offers you a perfect combination of efficiency and functionality, but also provides you with all the tools you need to do your job in the best possible way.
We recommend that you take some time to read this Use and Maintenance Booklet. It will help you become more familiar with your new espresso machine, which we're sure you are looking forward to using.
Wishing you all the best.

GRUPPO CIMBALI S.p.A.

English

Index

		Page
1.	**General Rules**	**2**
2.	**Installation Rules**	**3**
3.	**Electrical Installation Rules**	**4**
4.	**Water Installation Rules**	**4**
5.	**Installation Check-up**	**5**
6.	**Rules for the worker operating the machine**	**6**
7.	**Caution**	**7**
8.	**Maintenance and Repairs**	**7**
9.	**Dismantling the machine**	**8**
	USE	
10.	**Day-to-day operation**	**9**
	Manual powering	9
	Automatic switch off / Switch on	9
	Energy saving standby	9
	Energy saving mode	10
	Forced switch on	10
	Description display symbols	10
11.	**Changing the water in the boiler** (1st Daily Switch-On)	**11**
12.	**Cup-Warmer (where contemplated)**	**11**
13.	**Delivery of the coffee**	**12**
14.	**Hot water dispensing**	**12**
15.	**Steam dispensing**	**13**
16.	**Cleaning and maintenance**	**14**
	Simultaneous Washing	15
	Sequential Washing	16
	Single Washing	17
	Changing the water in the boiler	18
	Filter-holders	18
	Steam and hot water dispensing pipes	19
	Grille and Drip Basin	19
	Discharge Basin	19
	Bodywork	19
17.	**Defects - Malfunctions**	**20**
	CUSTOMER PROGRAMMING	
18.	**Data flow chart**	**21**
19.	**Clock adjustment**	**22**
20.	**Customer parameters menu**	**22**
	Language selection	22
	Service time menu	23
	Date and time	23
21.	**DATA menu - Counter display and zeroing**	**24**
22.	**How to access the programming mode**	**24**
23.	**Key menu - Coffee selection**	**25**
24.	**Key menu - Hot water selection**	**25**
25.	**Key menu - Steam and air selection**	**26**
26.	**Programming measures using the "SELF-LEARNING" function**	**27**
	ILLUSTRATIONS	**XI**
	Changing the electric power supply	**XII**
	Changing the Voltage of the Transformer	**XVIII**
	Service Line	**XX**

1. General Rules

Please read the warnings and rules in this User's Manual carefully before using or handling the machine in any way because they provide important information regarding safety and hygiene when operating the machine.
Keep this booklet handy for easy reference.

- The machine was designed solely for preparing espresso coffee and hot beverages using hot water or steam, and for warming cups.
- The machine must be installed in a place where it is only used by carefully trained staff that knows the risks tied to using the machine.
- The machine is for professional use only.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
  Children shall not play with the appliance.
  Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- The machine must not be left unattended.
- The machine must not be used outdoors.
- If the machine is stored in rooms where the temperature can drop below freezing, empty the boiler and water circuit tubes.
- Do not expose the machine to atmospheric agents (rain, sun, and cold).
- Do not clean the machine with jets of water.
- Noise: assessed acoustic pressure level: 77 dB(A) (+/- 2.5dB).
- If the power supply cord is damaged, it can only be replaced by qualified and authorized technicians.
- If the machine is used improperly or for purposes other than those described above, it can be a source of danger. The manufacturer will not be held responsible for damages caused by improper use of the machine.

2. Installation Rules

WARNING

Installation, dismantling, and adjustments must only be performed by qualified and authorized technicians.

Carefully read the warnings and rules in this manual because they provide important information regarding safe installation, use and maintenance of the machine.

Keep this booklet handy for easy reference.

- Staff responsible for moving the machine must realize the risks in moving heavy loads. Move the machine carefully, using the correct lifting equipment (fork lift, for example). If moving the machine by hand, make sure:
  - enough people are available for the task, depending on the machine weight and how difficult it is to handle;
  - to always use the necessary safety gear (shoes/gloves).
- After removing the machine from its packing materials, make sure that the machine and its safety devices are intact.
- Packing materials (plastic bags, polystyrene foam, staples, etc.) must be kept out of the reach of children because they are potentially hazardous.
- Before plugging in the machine, make sure that the information on the nameplate (voltage, etc.) matches that of the electrical and water systems.
- Check the condition of the power supply cord; if it is damaged it must be replaced.
- Completely unwind the power-supply cable.
- The coffee machine should sit on a flat, stable surface at least 20 mm from walls and from the counter. Keep in mind that the highest surface on the machine (the cup-warmer tray) sits at a height of at least 1.2 meters. Make sure there is a shelf nearby for accessories.
- Room temperature must range between 10° and 32°C (50°F and 90°F).
- An electrical outlet, water connections, and a drain with siphon must be in the immediate vicinity.
- Do not install in rooms (kitchens) that are cleaned with jets of water.
- Do not obstruct openings or ventilation and heat vents.
- Do not install the machine outdoors.

3. Electrical Installation Rules

Prior to installation, make sure there is a circuit breaker installed with a distance between the contacts that allows for complete disconnection when there is a category III overload and that provides protection against current leakage equal to 30 mA. The circuit breaker must be installed on the power supply in compliance with installation rules.

If the power supply is not working properly, the machine can cause transitory voltage drops.

The electrical safety of this machine is only ensured when it is correctly connected to an efficient earthing system in compliance with the electrical safety laws in force. This fundamental safety requirement must be verified. If in doubt, request that a qualified electrician inspect the system. The manufacturer cannot be held responsible for any damage caused by the lack of an earthing system on the electrical supply.

Do not use adaptors, multiple plugs, and/or extension cords.

Check that the type of connection and voltage correspond with the information on the nameplate: see *illustrations chapter, Figure 1*.

For machines with a Y connection: see *illustrations chapter, Figure 2*.
For machines with a Δ connection: see *illustrations chapter, Figure 3*.
For machines with a single-phase connection: see *illustrations chapter, Figure 4*.

4. Water Installation Rules

WATER REQUIREMENTS
Water used in coffee machines must be potable and suitable for human consumption (see laws and regulations in force). Check on the machine's water inlet that the pH and chloride values comply with current law.

If the values do not fall within the limits, an appropriate water-treatment device must be inserted (respecting the local laws and compatible with the machine).
If the machine uses water with a hardness exceeding 8°F (4.5 °D), a specific maintenance plan must be implemented according to the hardness detected and machine usage.

WARNING
Only use the supplied parts for installation. If other parts are installed, they must be new (unused pipes and gaskets for the water connection) and they must be able to come in contact with potable water suitable for human consumption (according to local laws in force).

WATER CONNECTIONS
Place the machine on a flat surface and stabilize it by adjusting and securing the feet.

Hook up the water connections as shown in the *Illustrations chapter, Figure 5*, respecting the hygiene, water safety, and anti-pollution laws in the country of installation.

Note: If the water pressure can rise above six bar, install a pressure reducer set at 2-3 bar. See *Illustrations chapter, Figure 6*.

Water draining tube: place the end of the water draining tube in a drain with a siphon for inspection and cleaning.

IMPORTANT: The curves of the draining tube must NOT bend as shown in *Illustrations chapter, Figure 7*.

5. Installation Check-up

WARNING: AFTER INSTALLATION, CHECK TO SEE IF THE MACHINE IS WORKING PROPERLY (see the Installation Module C).

WATER CONNECTIONS

- No leaks from the connections or tubes

FUNCTIONING

- Boiler and operating pressures are normal.
- The pressure gauge is working properly.
- The self-leveling device is working properly.
- The expansion valves are working properly

WARNING: ONCE THE MACHINE HAS BEEN INSTALLED AND IS READY FOR USE, BEFORE ALLOWING THE WORKER TO START USING THE MACHINE, WASH THE INTERNAL COMPONENTS ACCORDING TO THE INSTRUCTIONS BELOW:

GROUPS

- Hook up the filter holders to the groups (without coffee).
- Let each group dispense water for about a minute.

HOT WATER

- Continuously dispense hot water (pressing the appropriate button) until at least 5 litres of water have been used for a machine with 2 groups and 8 litres for a machine with 3 groups (see the “Hot water dispensing” chapter in the User’s Manual).

STEAM (also with Turbosteam)

- Dispense steam from the nozzles for about a minute, using the appropriate buttons.

6. Rules for the worker operating the machine

BEFORE YOU START

WARNING: BEFORE YOU START OPERATING THE MACHINE, WASH THE INTERNAL COMPONENTS FOLLOWING THE INSTRUCTIONS INDICATED BELOW.
THESE STEPS MUST BE REPEATED AT LEAST ONCE A DAY AND WHEN THE MACHINE HAS NOT BEEN OPERATED FOR MORE THAN 8 HOURS.

Groups

- Hook up the filter holders to the groups (without coffee).
- Let each group dispense water for about a minute.

Hot Water

- Run the water replacement as indicated in the section "*Changing the water in the boiler*".

Steam (also with Turbosteam)

- Dispense steam from the nozzles for about a minute, using the appropriate buttons.

DURING OPERATION

Steam dispensing (also with Turbosteam)

- Before heating the beverage (water, milk, etc.), open the steam nozzle for at least 3 seconds and let the steam escape so that condensation is eliminated.

Coffee dispensing

- If the machine has not been used for more than an hour, before making coffee, dispense about 100 cc and discard the liquid.

Hot water dispensing

- If the machine has not been used for more than an hour, before using the hot water, dispense about 200 cc and discard the liquid.

Cleaning the coffee circuits

- Please read the specific section in the user’s manual to learn how to clean these circuits.

7. Caution

Danger of burns
The areas marked with this sign become hot. **Great care should be taken when in the vicinity of these areas**.

WARNING: Hot surface
ACHTUNG: Heisse Oberfläche
ATTENTION: Surface chaude
ATTENZIONE: Superficie calda

GENERAL

The manufacturer disclaims all liability for damages to items or persons due to improper use or due to the coffee machine being used for purposes other than its intended use.

Never operate the coffee machine with wet hands or naked feet.

Ensure that the appliance is not used by children or persons who have not been instructed in its correct use.

Danger of Burns
Do not place the hands or other parts of the body close to the coffee distribution points, or near to the steam and hot water nozzles.

Cup-warming plate
Place only coffee cups, cups and glasses to be used in conjunction with the coffee machine on the cup-warming plate.

Ensure that the coffee cups are completely drained before placing them on the cup-warming plate. No other objects shall be placed on the cup-warming plate.

MACHINE CLOSE-DOWN
When the machine is left unattended for a prolonged period (for example out of hours), carry out the following steps:

- **Remove the plug or turn off the main switch;**
- **Close the water tap.**

NOTE: for machines which can be programmed to switch on and off automatically, the power must be left on only if this function is active.

Non-compliance with these safety measures exonerates the manufacturer from all liability for malfunctions, damage to property and/or injury to persons.

English

8. Maintenance and Repairs

If the machine is not working properly, turn off the machine, turn off the main off-on switch, and call the service centre.

If the power-supply cord is damaged, switch off the machine and request a replacement from the service center.

To ensure safety during operation, it is absolutely necessary to:

- **follow all the manufacturer's instructions;**
- **have qualified and authorized technicians periodically check that all safety devices are intact and functioning properly (the first inspection within three years of purchase and every year after that).**

WARNING
Maintenance by unqualified people can jeopardize the safety and conformity of the machine.

Only use qualified, authorized technicians for repairs.

WARNING
Only use original spare parts guaranteed by the manufacturer.

If original spare parts are not used, the manufacturer warranty will no longer be valid.

WARNING
After maintenance, perform the installation CHECK-UP as indicated in the specific section of the user's manual.

9. Dismantling the machine

Pursuant to European Directive 2002/96/EC on electrical waste (WEEE), users in the Europe-an community are advised of the following. Electrical equipment cannot be disposed of as ordinary urban waste: it must be disposed of according to the special EU directive for the recycling of electric and electronic equipment.

GRUPPO CIMBALI electrical equipment is marked with a pictogram of a garbage can inside a barred circle. This symbol means that the equipment was sold on the market after August 13, 2005, and must be disposed of accordingly.

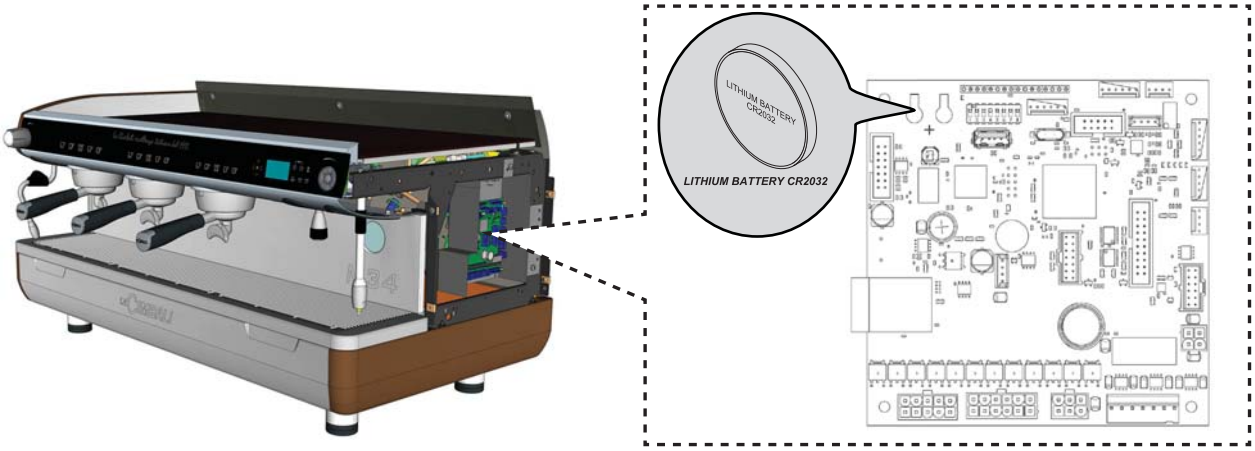
Due to the substances and materials it contains, inappropriate or illegal disposal of this equipment, or improper use of the same, can be harmful to humans and the environment.
Improper disposal of electric equipment that fails to respect the laws in force will be subject to administrative fines and penal sanctions.

DISMANTLING THE MACHINE
To protect the environment, please proceed in compliance with the local laws in force.

English

ENVIRONMENTAL INFORMATION
This product contains a non-rechargeable lithium (lithium manganese dioxide chemistry) button cell battery fully encapsulated in the final product.
Recycle or dispose of batteries in accordance with the battery manufacturer's instructions and local/ national disposal and recycling regulations.

Location of the battery



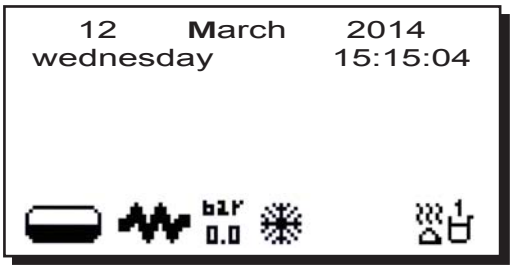
USE

10. Day-to-day operation

"Before setting the machine at work, make sure that:
- **the main electric power switch is on;**
- **the mains water cock has been turned on".**

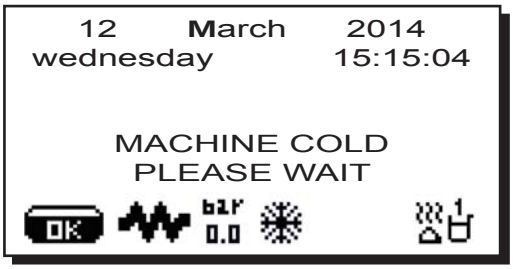
MANUAL POWERING

Press the luminous main switch (**1**) to turn on the machine. The the key LEDs light up and the following message will appear on the display (**16**):



If the water level in the boiler is lower than the minimum limit, the boiler will be filled to the right level. At the end of this phase, the OK icon will appear in the lower left hand corner of the display.

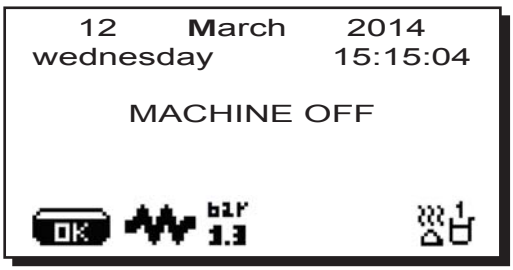
The preset working pressure must be reached before the machine is ready for use.
If any dispensing key is pressed during this phase, the following message will appear on the display:

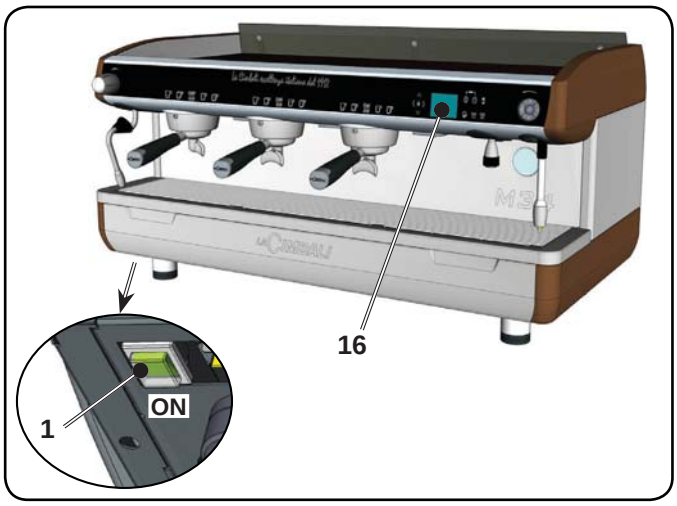


AUTOMATIC SWITCH OFF / SWITCH ON

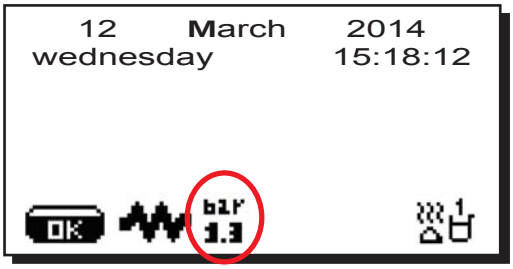
The machine can be set to switch off and switch on at programmed times. Consult the "***Service time menu***" chapter to set the "*ON Time*" switch-on time and the "*OFF Time*" switch-off time.

When a service time is set, the machine automatically switches off at the programmed time. During the automatic switch-off phase, the following message will appear on the display:





The machine is ready for use when the display (**16**) indicates the set working pressure and the icon is no longer shown on the display:



Note. When the machine is working in the automatic on/off function do not use the general switch (**1**) to switch off the machine. If this happens, the machine will **not** be able to switch on again automatically.

The machine switches on automatically at the programmed timed. The messages displayed and the operations performed by the machine are the same as those described in the paragraph "**MANUAL POWERING**".

ENERGY SAVING STANDBY

When the machine is switched off, it can be set to the ENERGY SAVING mode.
When this function is enabled, the machine resistance is not completely disabled and keeps the boiler pressure at 0.2 bar.
Please consult the chapter "***Service time menu***" for setting this function.

English

ENERGY SAVING MODE

The ENERGY SAVING function can also be enabled manually if you press the key and hold it for several seconds OK.

During this phase:

- If the boiler pressure is set at a value exceeding 1.2 bar, the pressure is lowered to 0.8 bar;
- If the boiler pressure is set at a value below 1.2 bar, the pressure is lowered by 0.4 bar below the set value.

Press any dispensing key to exit the ENERGY SAVING mode and return to the machine work phase.

FORCED SWITCH ON

Press the “STOP/Coffee continue" key for a few seconds to force the machine on again.

Note. Forcing the machine on does not change the programmed on/off times.

Note. At this point the machine will remain on until the next switch off time is reached.

To immediately return the machine to “off” as originally programmed, switch it off and on again using the general on-off switch (**1**).

Description display symbols

This symbol indicates the boiler water level.
During the loading phase, the dark bottom part of the icon blinks.
When the optimum level is reached, the symbol looks like this:

This symbol (dark inside) indicates that the resistance is activated and functioning.

When the boiler pressure reaches the set value, the icon looks like this

(light inside).

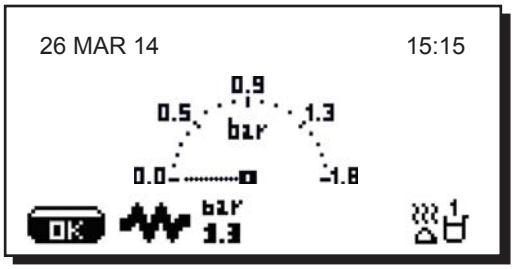
When the machine is in operation, the two icons

alternate on the display, indicating the presence of the electric heating.

Note: the customer cannot switch on or switch off the electric heating.
When the on/off function is programmed, the electric heating takes place automatically.

This indicates that the heating resistance has been disabled.

bar 0.0 This symbol indicates the boiler pressure value.
If the ◄ “RES” key (**24**) is pressed for about 3”, the pressure gauge will be displayed analogically. This will be shown on the display:



Press and hold down the ◄ “RES” key (**24**) for about 3 seconds to return to the regular display mode.

This symbol indicates that the machine is pre-heating or the boiler pressure has dropped below 0.5 bar.
This also indicates the boiler heating situation, meaning that it appears if one or more boilers are still in the first heating phase or if their temperature has fallen below 55°C.

If one of the STOP/continuous coffee" (**C**) keys is pressed, coffee will be served at the temperature reached at that moment.
All of the other keys are disabled because the working pressure has not been reached.

While waiting for the machine to be ready for use, insert the filter holders in the units.
The machine has reached the set work pressure and temperature when the icon

disappears from the display.

Press a coffee selection key for each keypad to adjust the temperature between the group and filter holder.

When present, this symbol indicates that the cup warmer is on.

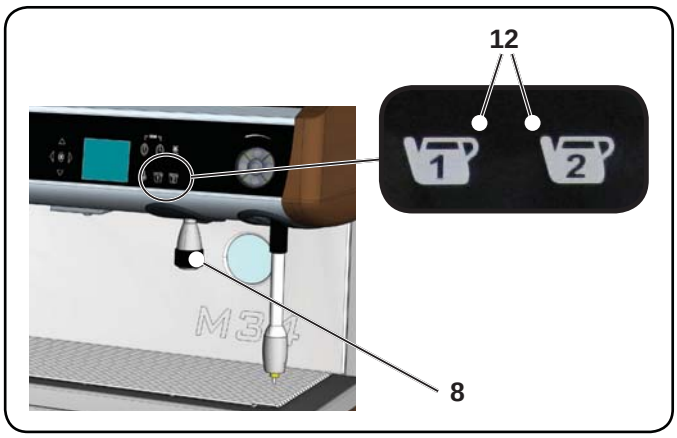
1 This symbol indicates the position of the steam selector lever (1 ÷ 4).

This symbol indicates that the technical programming menu can be accessed.

11. Changing the water in the boiler (1st Daily Switch-On)

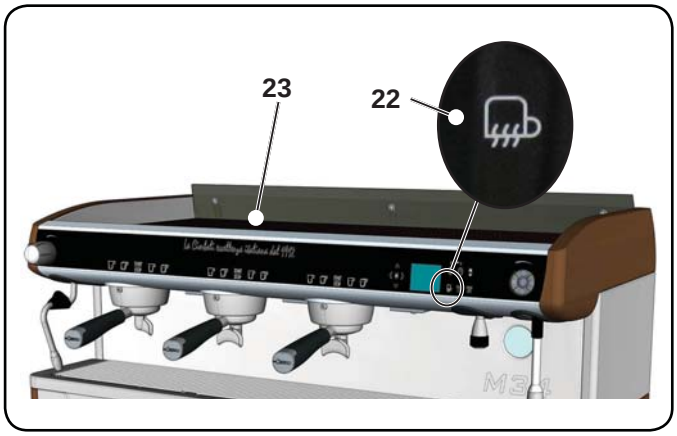
1st Daily Switch-On: Before operating the machine change the water in the boiler.

Ensure that the indication on the display corresponds to the working pressure value.
Keep a hot water distributor key (**12**) pressed down for approximately 5 seconds.
The following message will be displayed: "*WATER CHANGE*". The water from the boiler will drain from the hot water nozzle (**8**) (60 - 70% ca. of the total capacity).
The boiler resistance and all dispensing keys will be disabled.
Dispensing will stop automatically (Note. The delivery can be interrupted in whichever moment by means of the push button **12**).
After the procedure, the machine will return to its normal functions and the boiler will be refilled with fresch water.



English

12. Cup-Warmer (where contemplated)



CAUTION: do not put any cloth on the cup-warmer.

The machines have a cup warmer tray (**23**) for stocking and pre-heating the cups.

Only place cups and glasses used with the coffee machine on the cup tray. **No other objects must be placed on the tray**.
Thoroughly drain the cups before placing them on the tray.

To activate the resistance of the cup warmer tray (**23**) press button (**22**); to change the cup-warmer power, press the (**22**) key a number of times.

- = maximum power symbol
- = medium power symbol
- = minimum power symbol
- no symbol = OFF

Therefore, to disable tray heating (**23**), press the key (**22**) several times until no symbol is visible on the display.

N.B. The heating of the cup warmer tray (**23**) is deactivated during the automatic switch off phase.
The condition in effect at the time when the machine was switched off will be restored the next time the machine automatically switches on.

13. Delivery of the coffee

Remove the filter carrier (**11**), clean it of the used coffee grounds and refill it with 1 or 2 doses of ground coffee, according to the filter carrier used.
Press the coffee evenly in the filter, using the dose-grinder press.
Remove any coffee grounds from the edges of the filter.
Insert the filter carrier (**11**) to the group, locking it firmly in place. Position the cup (or cups) under the spout (or spouts) of the filter carrier (**11**).
Press the coffee distribution key corresponding to the desired dose. The corresponding led lights up, the coffee will be issued and will stop automatically upon completion.
Press the continuous/STOP distribution button for a continuous distribution.
The distribution, both dosed and continuous, may be interrupted at any time by pressing the continuous/STOP key.

14. Hot water dispensing

Scalding hazard! Use the appropriate insulating devices (**A**) to move the water and steam wands.

The dispensing of hot water is controlled by the economizer which permits mixing hot water from the boiler with fresh cold water from the mains and controls its temperature.

With this system, water quality is improved and assures the best results for the operator.

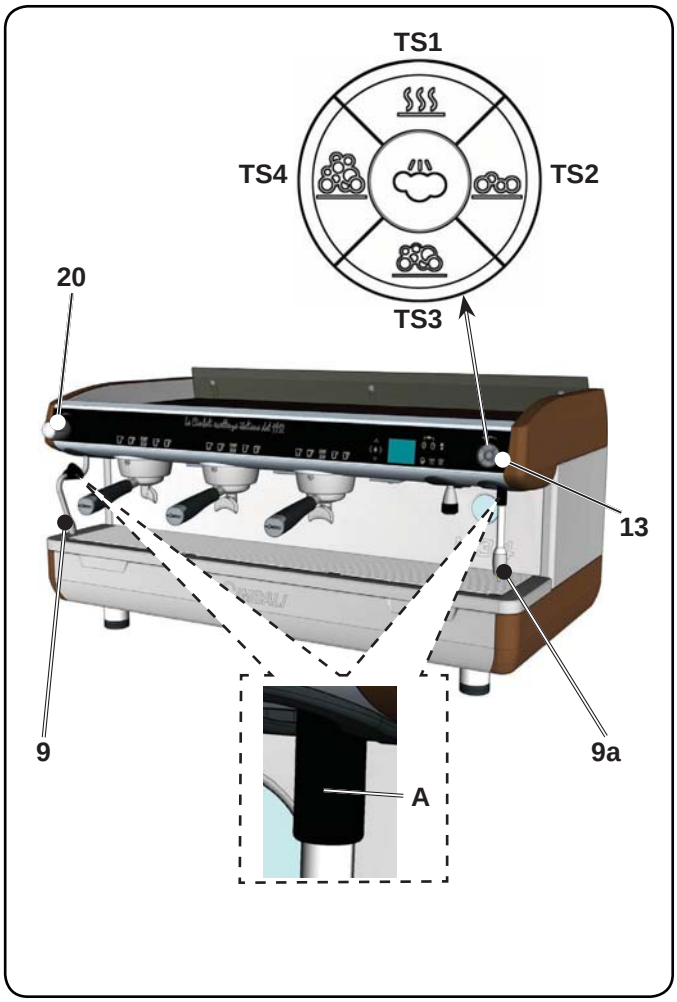
Place the appropriate container under the hot-water dispenser (**8**).
Press the hot-water dispensing key (**12**).
The programmed dose of hot water will pour from the dispenser (**8**) and will stop automatically.

NOTE:

- When using any of the dosing buttons, the distribution may be interrupted at any time by pressing the previously active key again.
- The adjustment of the economizer for regulating the delivered water temperature is made by the installing service technician.

15. Steam dispensing

Scalding hazard! Use the appropriate insulating devices (**A**) to move the water and steam wands.



Dispensing with the Turbosteam selector (13)
Machines equipped with the TURBOSTEAM (STOP STEAM) dispensing system have the "*stop steam dispensing when set temperature is reached*" function, and can rapidly heat and froth milk.

The Turbosteam selector keys have different functions according to the following configuration:

TS4 frothed milk (high froth);

TS3 frothed milk (medium froth);

TS2 frothed milk (low froth);

TS1 heated milk;

steam.

NOTE: During the programming phase, the Turbosteam selector keys (**TS1 ÷ TS4**) can be configured differently according to different needs.

Insert the steam nozzle (**9a**) into a suitable container, making sure the bulb is completely immersed in the milk.

Choose the type of milk you prefer and press the related key.

Once the set temperature has been reached, steam dispensing will stop automatically.

Dispensing can be interrupted at any time by pressing any Turbosteam selector key (**13**).

Steam dispensing with knob control
The steam frother system (**20**) is suitable for beverages that need to be mixed because the steam flow can be gradually opened.

Insert the steam dispensing wand (**9**) in a suitable container. Open the steam and close it when the beverage is heated.

Note: At the conclusion of each steam dispensing phase, clean the inside of the steam nozzle as follows:
Turn the nozzle towards the cup tray and carefully activate steam dispensing at least once.

English

16. Cleaning and maintenance

For correct application of the food safety system (HACCP), please follow the instructions in this paragraph. Washing must be carried out using original "Service Line" products, see details on the last page. Any other product could make the materials in contact with food unsuitable.

English

Procedure to effect at the end of the work day on all groups or when signaled by the machine.

COFFEE CIRCUIT CLEANING CYCLES

The purpose of the flushing cycle is to remove all traces of grease and scaling deposited when the coffee is dispensed. Failure to flush out the circuit will allow these deposits to solidify. This will impair the qualitative performance of the coffee circuit.

NOTE: the following operations must be carried out when the machine is on and pressurized.

ATTENTION, RISK OF SCALDING: During the wash cycles, hot water and steam will exit from the groups. Keep the hands and all other parts of the body well away until the cleaning cycle has terminated.

If the machine sends the warning message, "EXECUTE COFFEE WASHING" will appear on the display.
This message will continue to appear until the wash cycle is performed.
The coffee circuit can be washed in different ways:

- ***simultaneous***: all groups are washed at the same time;
- ***sequential***: each group is washed separately and in sequence. It is therefore possible to continue using the groups not involved in the washing process.

A third type of washing cycle can also be effected:

- ***single***: The washing cycle can be made on a specific group without having to wash the remaining ones. Groups not involved in the washing cycle can still be used during that time.

Note: The single washing cycle cannot be carried out if the machine launches a warning message.

Note: If no wash cycle messages appear and the machine is used frequently, a wash cycle can be performed at any time.

Note. Once the wash cycle is underway, it CANNOT be stopped, even if the machine is switched off.
If there is a power failure, when power is returned the message "*EXECUTE WASHING*" will be displayed. Complete the cleaning operations as described previously.

The wash cycles performed without request by the machine can be interrupted by switching off and switching back on the machine.

The simultaneous washing mode lasts 7 minutes. The single washing mode lasts 7 minutes for each dispensing group.

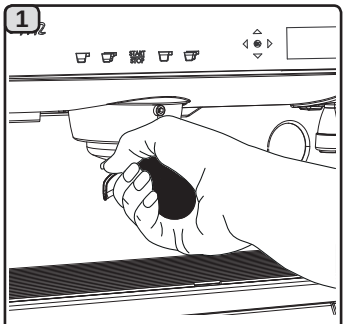
Programmed wash cycles that are not effected will be memorized by the machine.

To perform the washing cycles, follow the steps on the next pages.

SIMULTANEOUS WASHING

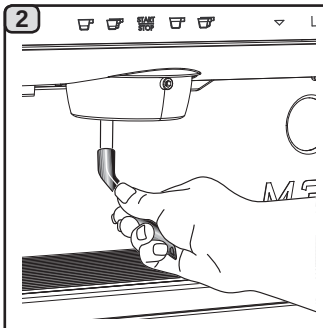
Procedure to effect at the end of the work day on all groups or when signaled by the machine.

1



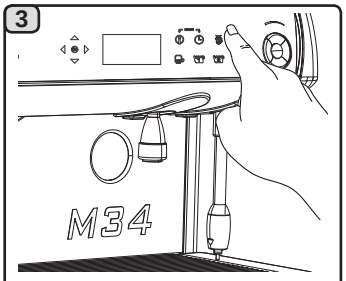
Remove the filter holder from the coffee group.

2



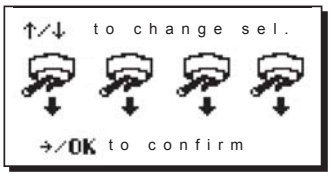
Using a brush, clean the cover gasket.

3



Hold down the coffee circuit washing key (**26**) for a few seconds.

4

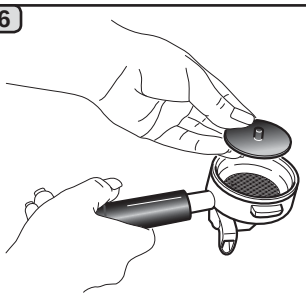


The simultaneous washing screen (preset mode) will appear on the display.

5

Confirm the washing mode using the key OK; the screen will display:

6

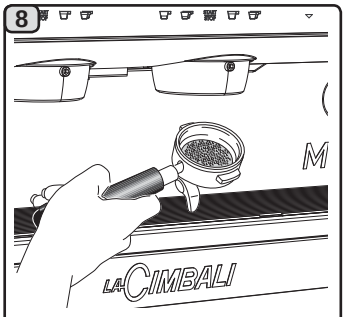


Insert the rubber disk into the filter holder with its filter.

7

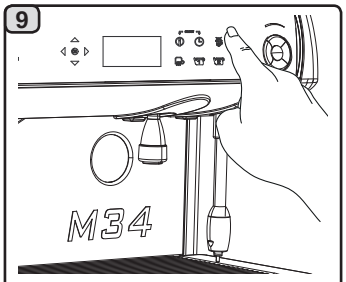
Pour in a packet or dosing cupful of detergent powder.

8



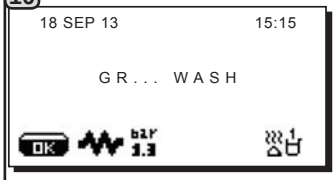
Hook all the filter holders to the groups.

9



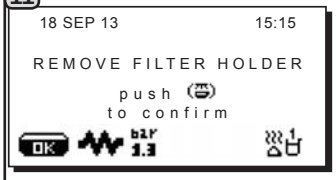
Press the coffee circuit wash key (**26**).

10



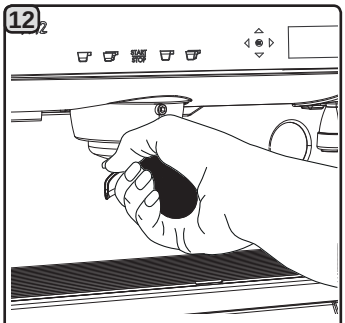
The wash cycle will start and the "*GR... WASH*" messages will appear alternating on the display.

11



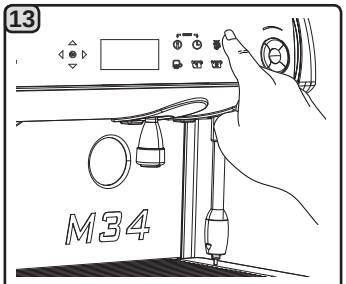
At the end of wash cycle, the message *"REMOVE FILTER HOLDER"* will appear.

12



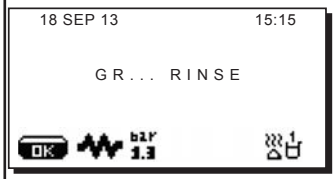
Remove the filter holders.

13



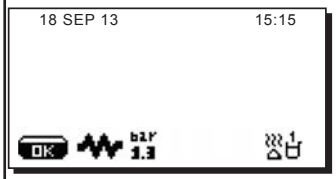
Press the coffee circuit wash key (**26**).

14



The message "*GR... RINSE*" will appear alternating on the display.

15



The washing cycle is complete after the rinsing phase.

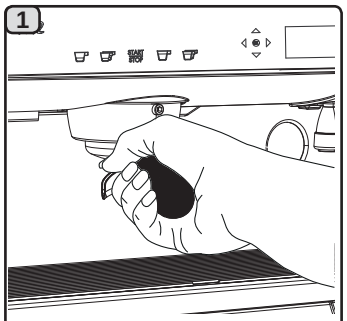
English

English

SEQUENTIAL WASHING

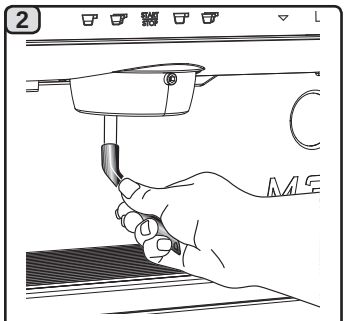
Procedure to effect at the end of the work day on all groups or when signaled by the machine.

1



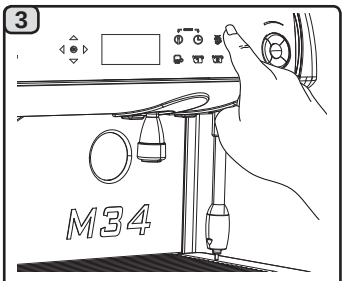
Remove the filter holder from the coffee group.

2



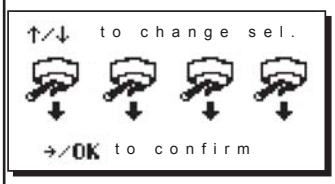
Using a brush, clean the cover gasket.

3



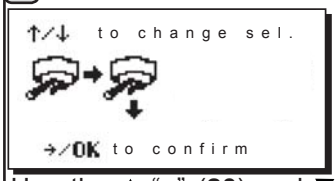
Hold down the coffee circuit washing key (**26**) for a few seconds.

4



The simultaneous washing mode (preset mode) will appear on the display.

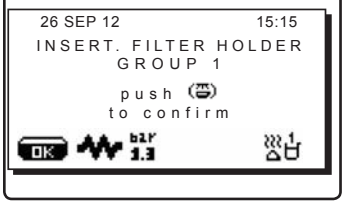
5



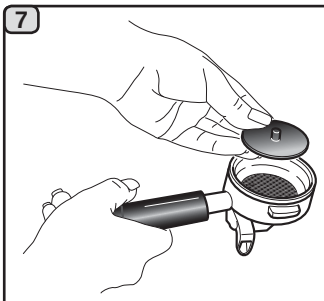
Use the ▲ "**+**" (**30**) and ▼ "**-**" (**31**) keys to pass to the *Sequential Washing cycle*. The scrolling icons of the machine groups will appear on the display.

6

Confirm the washing modes using the key OK. The screen will display:

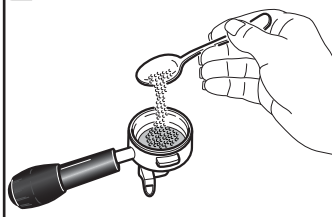


7



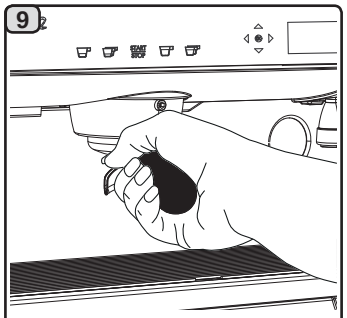
Insert the rubber disk into the filter-holder with its filter.

8



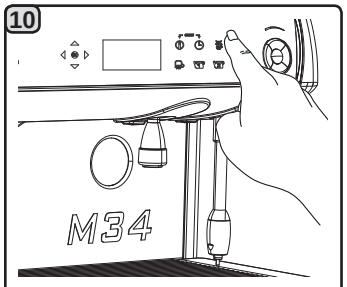
Pour in a packet or dosing cupful of detergent powder.

9



Hook the filter holder to Group 1.

10

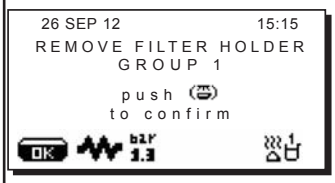


Press the coffee circuit wash key (**26**).

11

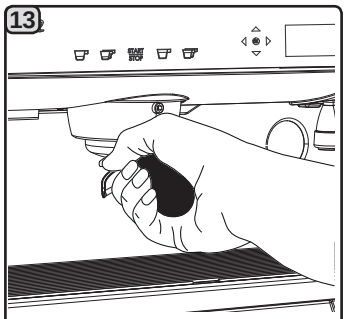
The Group 1 wash cycle will start and the *"GR1 WASH"* message will appear on the display.

12



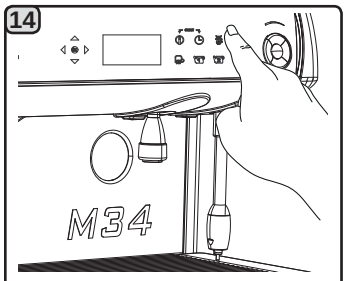
At the end of the group 1 wash cycle, the message *"REMOVE FILTER HOLDER GROUP 1"* will appear.

13



Remove the filter holder.

14

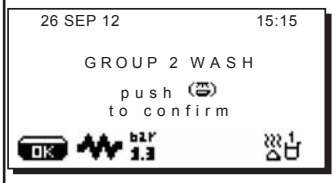


Press the coffee circuit wash key (**26**).

15

The message *"GR1 RINSE"* will appear.

16

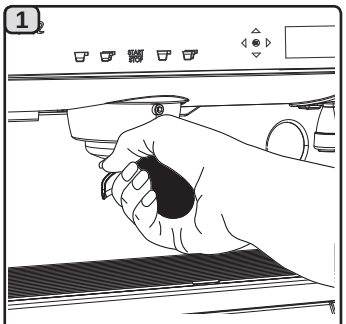


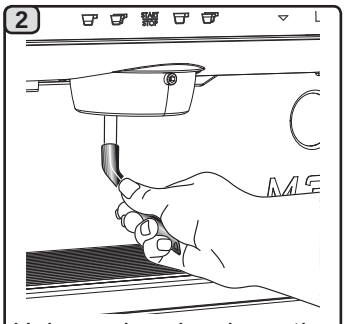
At the end of the group 1 rinse cycle, the message *"EXECUTE GROUP 2 WASH"* will appear.

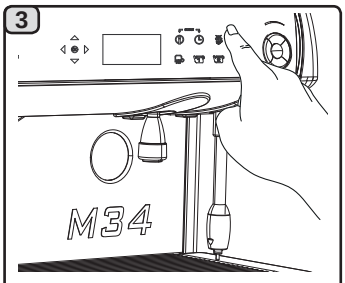
17

Repeat the operations described above for all machine groups.

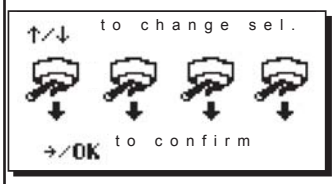
SINGLE WASHING: Cannot be carried out if the machine launches a warning message.
Procedure to effect at the end of the work day on all groups or when signaled by the machine.

1

Remove the filter holder from the coffee group.

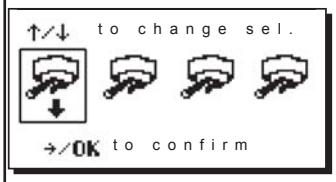
2

Using a brush, clean the cover gasket.

3


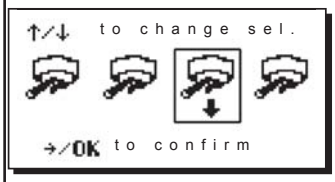
Hold down the coffee circuit washing key (**26**) for a few seconds.

4


The simultaneous washing mode (preset mode) will appear on the display.

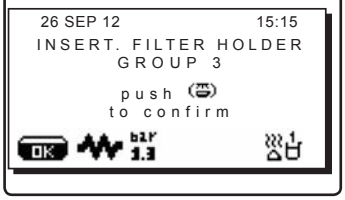
5


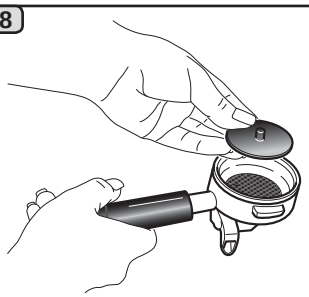
Use the ▲ "+" (**30**) and ▼ "-" (**31**) keys to pass to the *Single Wash*. A rectangle will highlight the group that will be washed.

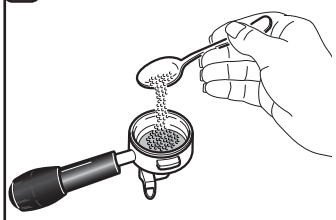
6


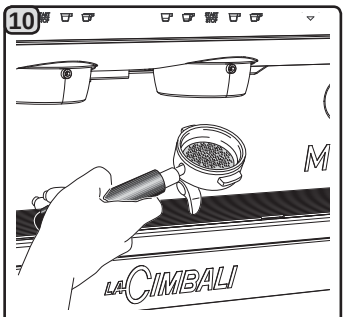
Use the ▲ "+" (**30**) and ▼ "-" (**31**) keys to choose the group to be washed.

7
Confirm the choice (for example, group 3), using the key and OK. The screen will display:

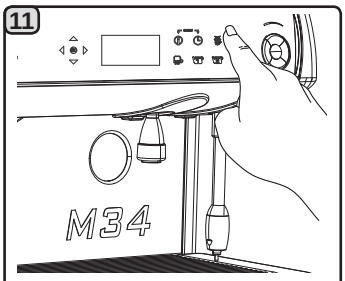


8

Insert the rubber disk into the filter-holder with its filter.

9

Pour in a packet or dosing cupful of detergent powder.

10


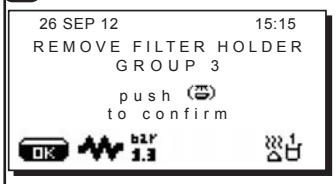
Hook the filter holder to Group 3.

11


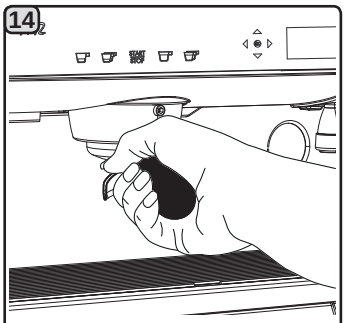
Press the coffee circuit wash key (**26**).

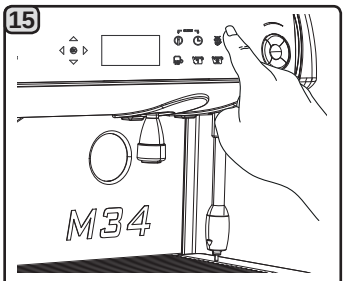
12

The Group 3 wash cycle will start and the *"GR3 WASH"* message will appear on the display.

13


At the end of the group 3 wash cycle, the message *"REMOVE FILTER HOLDER GROUP 3"* will appear.

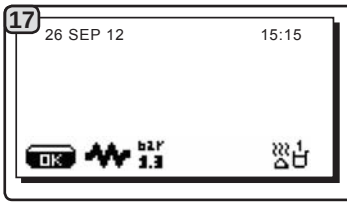
14

Remove the filter holder.

15


Press the coffee circuit wash key (**26**).

16

The message *"GR3 RINSE"* will appear.

17


The washing cycle is complete after the rinsing phase.

18
Repeat these steps for the groups you want to wash.

English

English

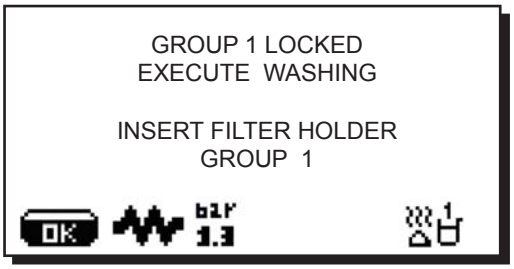
Block function

When the machine is blocked, a warning message appears on the display: if the key corresponding to the requested wash cycle is pressed (key **26**) and the instructions on the display are followed, the wash cycle is performed and the machine is no longer blocked.

For example, if there is a "coffee block", the following message appears on the display:

The number of the "blocked group" blinks on the display and depends upon the number of machine groups.

If the coffee wash circuit key (**26**) is pressed, the previous message will be integrated as shown:

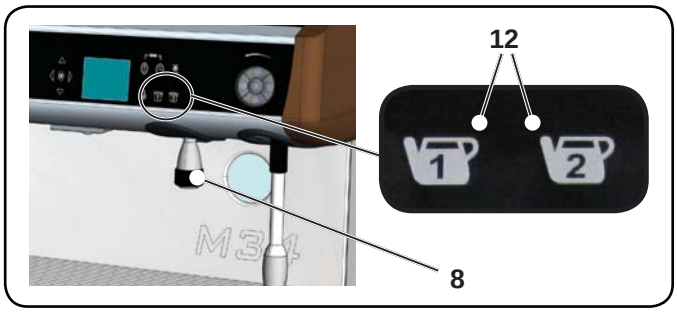


When the "INSERT FILTER HOLDER - GROUP 1" message appears, the block message for Group 1 disappears. The block messages for groups still to be washed appear in alternation.

At this point, follow the steps on the previous pages for the wash cycle.

CHANGING THE WATER IN THE BOILER - ***Procedure to carry out at least once a day***

Keep a hot water distributor key (**12**) pressed down for approximately 5 seconds.
The following message will be displayed: "*WATER CHANGE*". The water from the boiler will drain from the hot water nozzle (**8**) (60 - 70% ca. of the total capacity).
Dispensing will stop automatically.
After the procedure, the machine will return to its normal functions and the boiler will be refilled with fresch water.

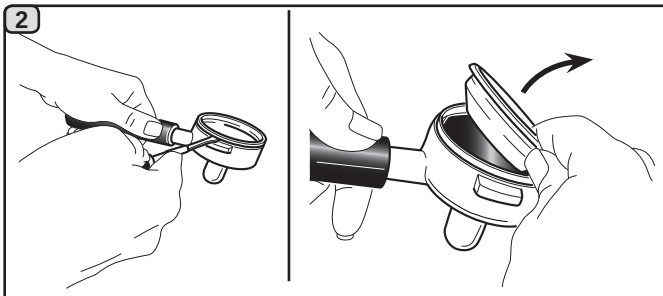


FILTER-HOLDERS - ***This operation must be made on all the filter-holders at the end of each working day***

1

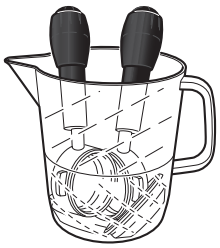
Put a liter of cold water in a suitable container and add detergent.

2



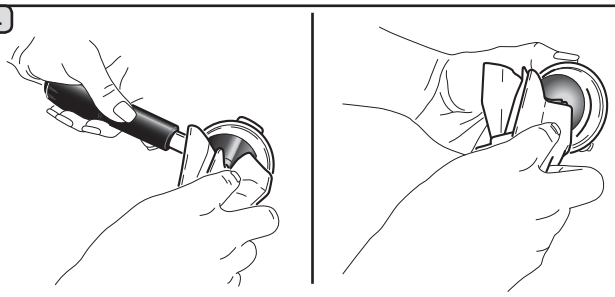
Remove the filters from the filter-holders.

3



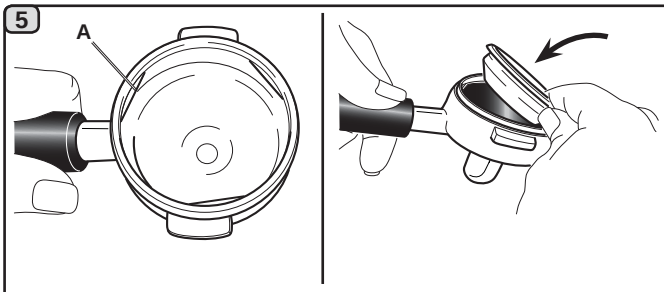
Soak the filters and the filter-holders in this solution for about 15 minutes.

4



Remove any residue with a sponge and rinse well with cold water.

5

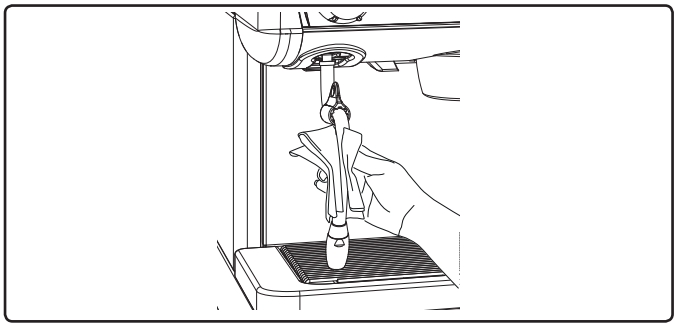


Place the filters back in the filter holder, making sure that the anchoring spring (**A**) of the filter is in its slot.

STEAM AND HOT WATER DISPENSING PIPES - ***This operation must be made at the end of each working day***

Using a clean sponge, wash with hot water removing any organic residue present. Rinse carefully.

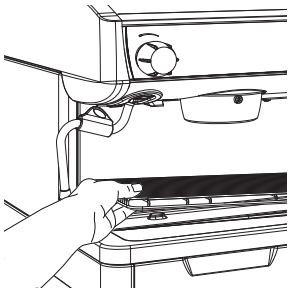
To clean the inside of the steam nozzles, follow these steps: Turn the nozzle towards the cup tray and carefully activate steam dispensing at least once.



NOTE: the procedures described below can also be carried out when the machine is switched off.

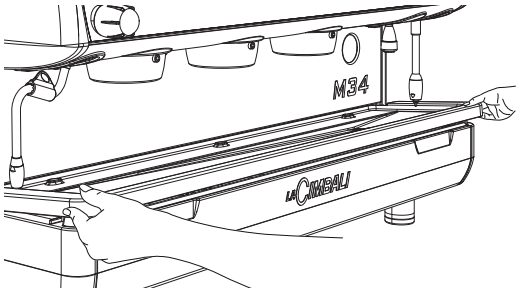
GRILLE AND DRIP BASIN - ***This operation must be made at the end of each working day***

1



Remove the grille from the basin.

2



Extract the basin.

3

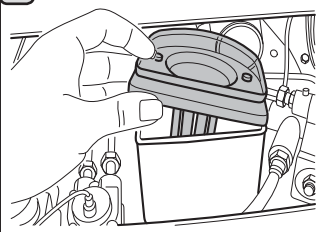
Rinse the grille and tray under running water.

DISCHARGE BASIN

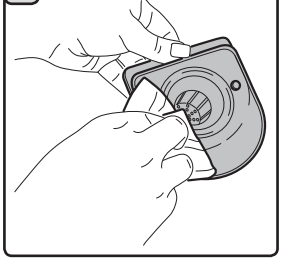
- This operation must be made every 7 days

1. After removing the tray, remove the lid to the draining tray.
2. Remove any residues with a sponge and rinse well with cold water.

1

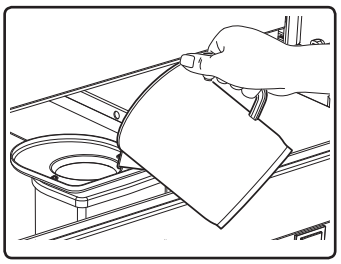


2



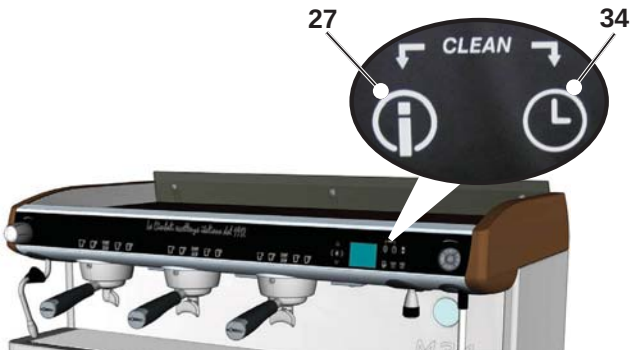
- This operation must be made at the end of each working day

Pour about a liter of hot water into the discharge basin to remove any discharge residues.

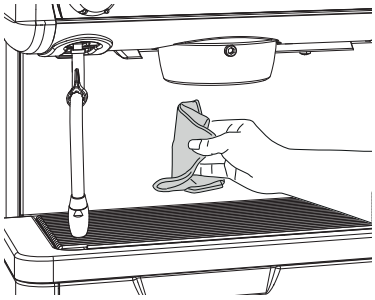


BODYWORK - ***This operation must be carried out at the end of each working day***

To avoid pressing the dispensing keys accidentally during cleaning, block the selection keypad by holding down the **27** and **34** keys together for a few seconds; during blocking, the group keys remain off and the keys **27** and **34** flash.
On completion of the cleaning operations, reactivate the selection keypad by holding down the **27** and **34** keys again for a few seconds.



Use a soft cloth and cleaning products WITHOUT ammonia or abrasives, removing any organic residue present in the work area.
NOTE: Do not spray liquids into the panel slots.



17. Defects - malfunctions

Direct action by the customer

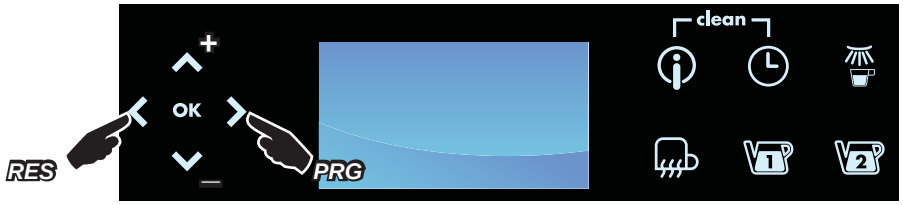
Before calling service personnel, to avoid unnecessary expense, check whether the machine problem corresponds to one of the cases listed below.

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The coffee machine does not work and the display (**16**) is blank.	No electricity supply.	Check the electricity supply. Check the position of the ON/OFF switch (**1**).
Leaking from the filter holder rim (**11**).	Underpan gasket dirty with coffee.	Clean using the special brush provided.
Coffee dispensing time too short.	Coffee ground too coarse. Coffee too old.	Use a finer grind. Use new coffee.
Coffee drips out of machine.	Filter holes blocked or filter holder (11) outlet hole dirty. Coffee ground too fine.	Clean. Use a coarser grind.
Loss of water under the machine.	Discharge clogged up. Discharge pan hole blocked.	Clean. Clean.
Machine heated up, but it does not dispense coffee.	Water supply or water softener tap closed. No water in system.	Open. Wait until water is available or call a plumber.
The automatic level-control devices remain in operation.	Same causes as above.	Same solution as above.

CUSTOMER PROGRAMMING

18. Data flow chart

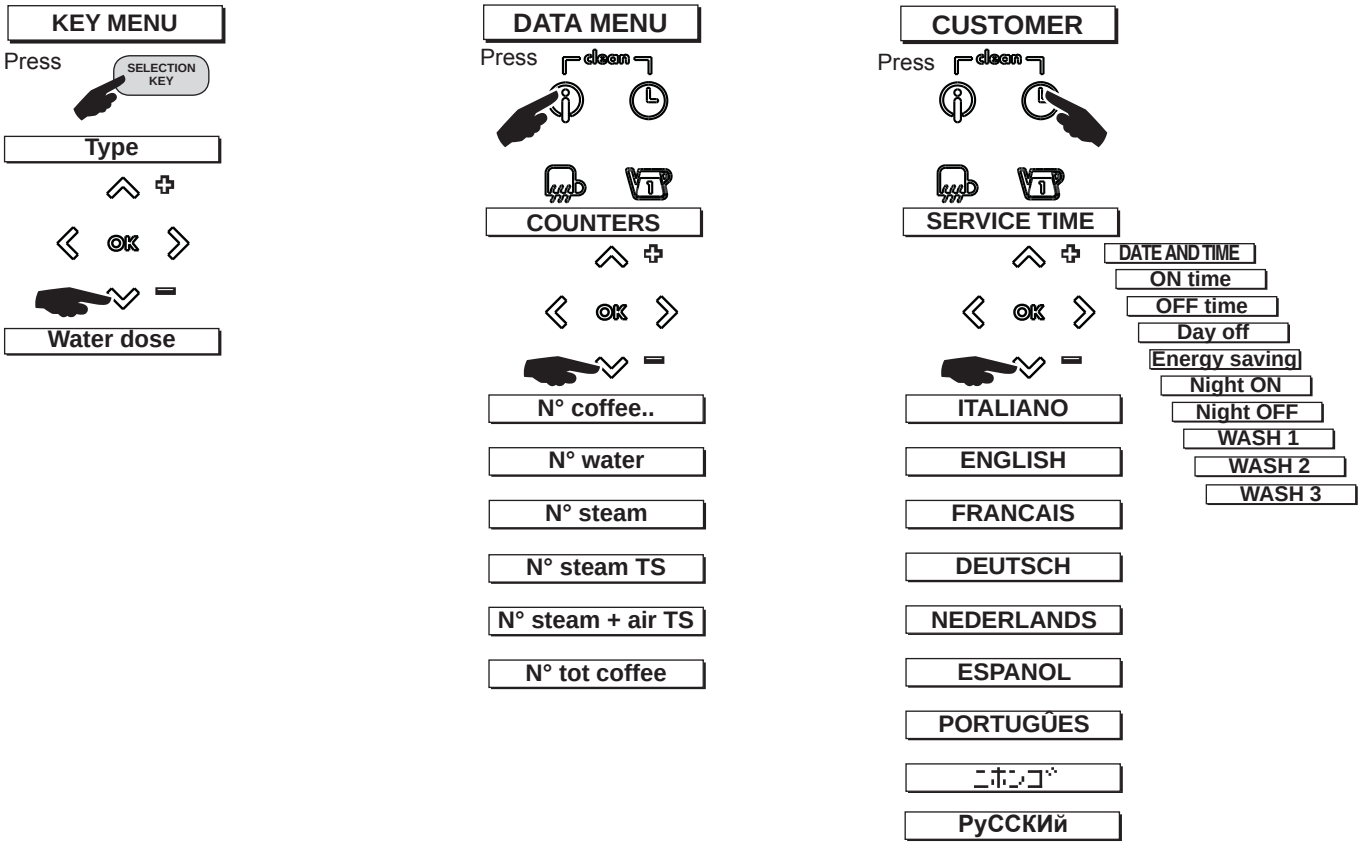
To ACCESS menu press PRG



To EXIT menu press RES

English

Only if "Prog. cliente" is YES and "Program. block" is NO



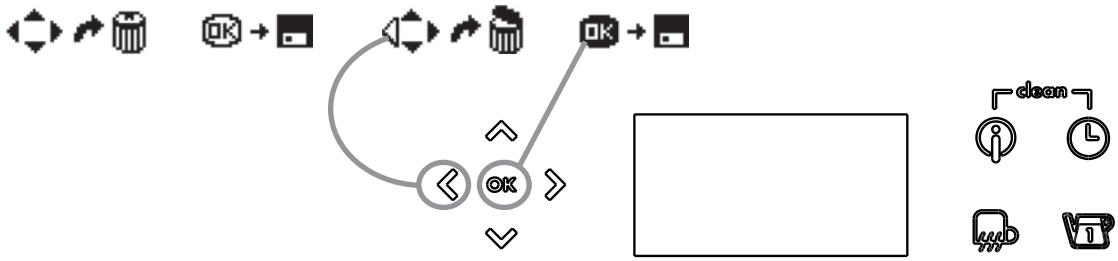
EXITING THE PROGRAMMING MENUS

Before exiting the menus:

- Press the OK key to confirm any changes made to settings;

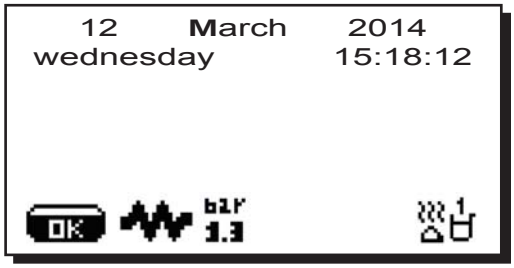
- Press the "RES" key (24) to leave settings unchanged

The icons below will appear alternating on the lower part of the display:



19. Clock adjustment

Use the ▲ "**+**" (**30**) and ▼ "**-**" (**31**) keys to adjust the clock.
The time increases (or decreases) one minute each time the key is pressed.
If one of the keys (▲ **30** or ▼ **31**) is pressed and held down for more than 10 seconds, the minutes setting stops and the hours setting increases (or decreases).
During the time setting phase, the seconds remain at "00".



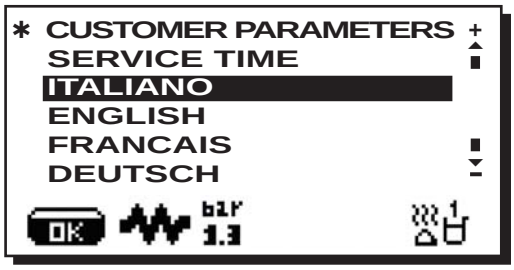
20. Customer parameters menu

To access "Customer parameters" press ⏲ key (**34**); the following message will appear on the display:

Language selection

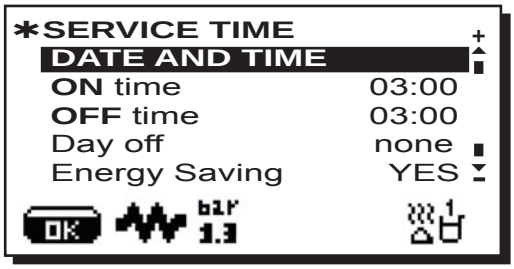
To display the messages in a different language from that set, after entering into Programming mode, position the cursor on the desired language by pressing the ▲ "**+**" (**30**) and ▼ "**-**" (**31**) keys and then pressing the ► "PRG" key (**29**). The machine will restart with the messages provided in the selected language.

The display (**16**) provides a choice of the following languages.:
Italian, English, French, German, Dutch, Spanish, Portuguese, Japanese and Russian.



Service time menu

Pressing the ▶ "PRG" key (**29**), the following message will appear on the display:



The following service time parameters can be modified:
- ***ON time*** (time the machine switches on);
- ***OFF time*** (time the machine switches off);
- ***day off*** (day on which the enterprise is closed);
- ***Energy Saving*** (enable/disable the Energy Saving function: YES/NO);
- ***Night ON*** (start time for evening beverage price: only when payment system is connected);
- ***Night OFF*** (end time for evening beverage price: only when payment system is connected);
- ***Wash 1*** (request - every 24 hrs - at the programmed hour; cannot be disabled);
- ***Wash 2 ÷ 3*** (hour of scheduled washes from 2 to 5)

General indications

If there is no day off (i.e. the enterprise never closes), enter "none" for the "day off" item.

Enter the same time for the "ON time" and "OFF time" parameters (for example:

ON time 22:00
OFF time 22:00)

if the automatic switch on/switch off function is not required and you wish to manually switch the machine on and off.

"WASH 1" AND "WASHES 2 ÷ 3"

Washing cycles can be performed at pre-set times. At the set time, the display will show: this message "*EXECUTE COFFEE WASHING*".

When requested, a washing cycle (simultaneous or sequential) will be performed as described in the "Cleaning Operations" paragraph.

Follow these steps to set the time for the washing cycle:
- Position the cursor on the line to be modified (*WASH*...);
- Press the ▶ "PRG" key (**29**);
- Change the time, using the ▲"**+**" (**30**) and ▼"**-**" (**31**) keys;
- Press the ◀ "RES" key (**24**) to confirm the setting.

Repeat the steps previously indicated to modify the washing times.

NOTES

Wash 1: wash 1 cannot be disabled. It is requested daily at the programmed hour, and always within 24 hours.

Washes 2 ÷ 5 : if the set hour for these wash cycles occurs when the machine is switched off, the request will be canceled.

Set OFF against the time so as to not activate these wash cycles.

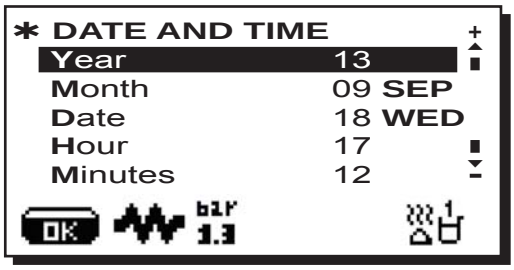
OFF is displayed press the ▼ "**-**" (**31**) key the indicated time is "00:00".

For more details, please consult the technical manual at the "Configuration menu - wash options" paragraph.

English

Date and time

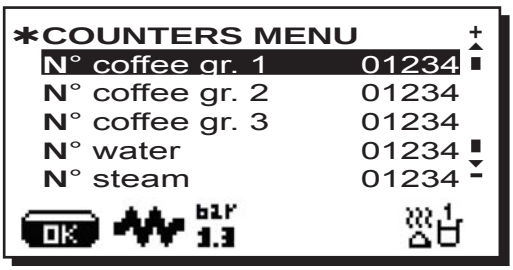
To modify the date and hour, press the ▶ "PRG" key (**29**)on the corresponding line. The following message will appear:



Use the ▲ "**+**" (**30**) and ▼ "**-**" (**31**) keys to move the cursor (black line) to the entry to be modified, then press the ▶ "PRG" key (**29**). The cursor will turn into an arrow è and it becomes possible to change the number for the selected entry by using the ▲ "**+**" (**30**) and ▼ "**-**" (**31**) keys.
Once the operation is completed, press the ◀ "RES" key (**24**) to confirm the data.
Note: the cursor changes back to black line.
Repeat the operation described above to modify other parameters.

21. DATA menu - Counter display and zeroing

Counters are displayed by pressing the ⓘ (**27**) key.
The following message appears on the display (**5**):



Parameters calculated are:
- ***N. coffee*** (number of coffee beverages)
- ***N. water*** (number of times water is dispensed)
- ***N. steam*** (number of times steam is dispensed using the steam button)
- ***N. steam TS*** (number of times steam is dispensed using the turbosteam function)
- ***N. steam + air TS*** (number of times steam and air are dispensed using the turbosteam function)
- ***N. tot coffee*** (total number of coffee beverages).

Counters can be zeroed by aligning the cursor on the selected entry, pressing the ▶ "PRG" key (**29**), and then pressing the ▲ "**+**" (**30**) or ▼ "**-**" (**31**) key.

Press the ◀ "RES" key (**24**) to confirm zeroing.

The "N. coffee" entry appears for as many times as there are machine groups.

Note: Parameters that cannot be zeroed are:
- ***N. tot coffee***

Press the ◀ "RES" key (**24**) to return to the main menu.

22. How to access the programming mode

N.B. ***ONLY*** if the item "**Customer Progr.**" is set on "**YES**" and the item "**Program. block**" is set on "**NO**".
To access programming press the ▶ "PRG" key (**29**); the following message will appear on the display:

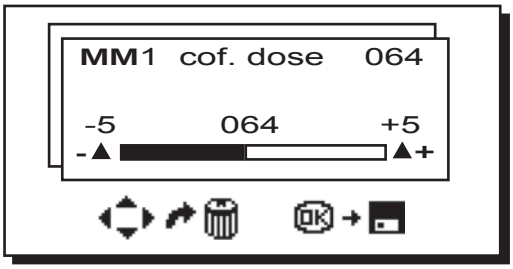
Press one of the dispensing keys on the selection panel (**2**); the relative led will remain on.

Use the ▲ "**+**" (**30**) and ▼ "**-**" (**31**) keys to position the cursor (black line) on the desired line, then press the ▶ "PRG" key (**29**).
Always use the ▲ "**+**" (**30**) and ▼ "**-**" (**31**) keys to change the setting; at this point there are two possibilities:

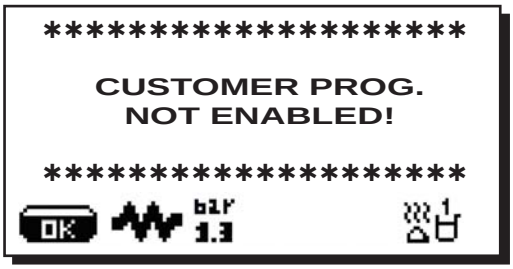
1) confirm the changes made by pressing the OK key

2) exit the menu and leave the settings unchanged by pressing the ◀ "RES" key (**24**).

Note: When modifying data, the cursor changes to " →", or a slide bar with maximum and minimum settings will appear:

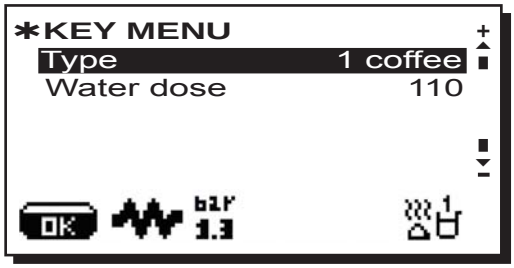


If the "**Customer Progr.**" is set to "NO", the following message will appear on the display:



23. Key menu - Coffee selection

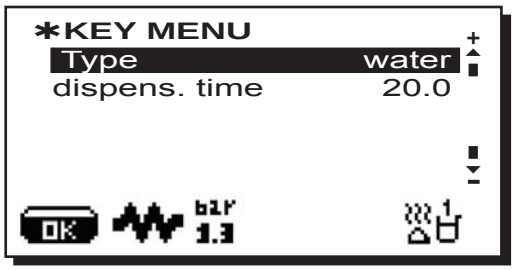
Press one of the coffee dispensing keys on the selection panel (**2**) (the relative led will remain on, not flashing). The following message will appear on the display:



Each dispensing unit is controlled by a panel that permits programing the amount of desired dispensing for each button.
The following coffee selection parameters can be modified:
- water dose (volumetric dosage pulses)

24. Key menu - Hot water selection

Press the hot water dispensing key (**13**). The following message will appear on the display:

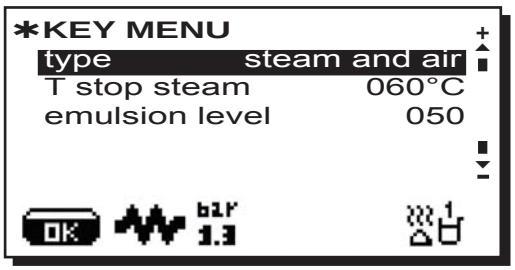


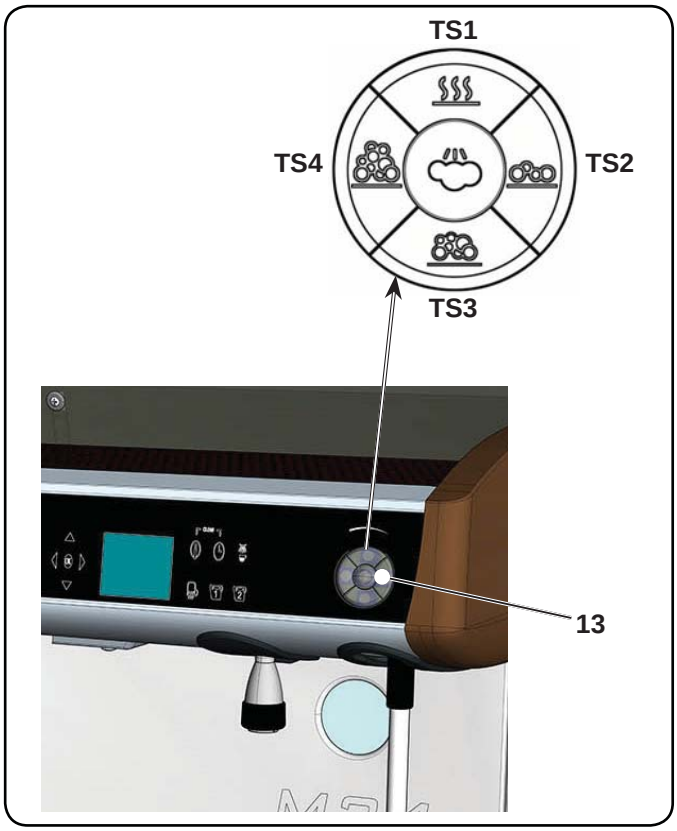
The following hot water selection parameters can be modified:
- water dispensing time (dispensing time in seconds.).

English

25. Key menu - Steam and air selection

Press one of the Turbosteam (**13**) selector keys (**TS1 ÷ TS4**). The following will appear on the display:





The following parameters can be modified:

- ***T stop steam*** ("xxx°C" temperature for hot milk or frothed milk).

  Setting options:

  "0" setting:
  - manual steam stop

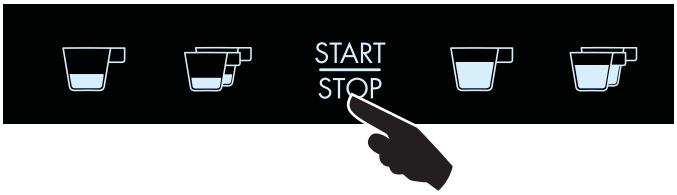
  Any number between "40°C ÷ 85°C" (104°F ÷ 185°F)
  - automatic steam stop

  "OFF" setting:
  - steam stop disabled

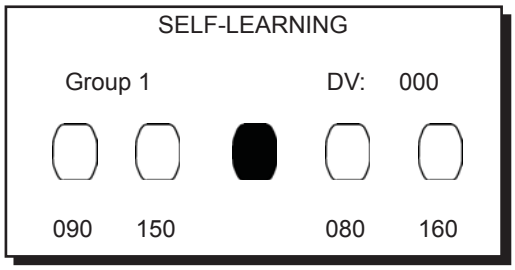
- ***emulsion level*** (a different emulsion level can be chosen for frothed milk: the value can be set between "0 ÷ 100", where 0 indicates no emulsion and 100 indicates continuous emulsion).

26. Programming measures using the “SELF-LEARNING” function

The water doses for coffee and the hot water doses can also be set using the "SELF-SETTING' function:



press and hold the STOP button for at least 8 seconds or until you hear a buzzer sound that will keep sounding throughout the programing. The menu below will appear on the display, showing the keys with the relative quantities for water for the coffee.

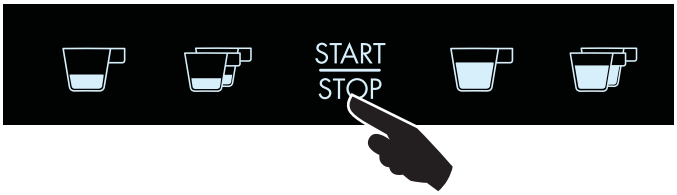


English

Coffee measures

1 - Fill the filter-holder with the required dosage of ground coffee and insert it in the dispenser unit.

2 -Put the cup or container under the filter-holder spouts and press the button to be programed. Keep it pressed until the desired level is reached in the cup or container.

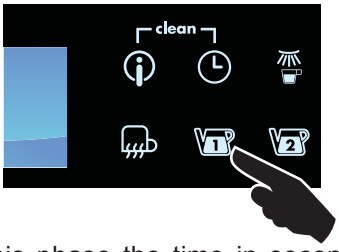


During this phase, the setting for the volumetric dosage pulses (top right of display) is increased. When the key is released, the setting reached is memorized and appears under the programmed key.

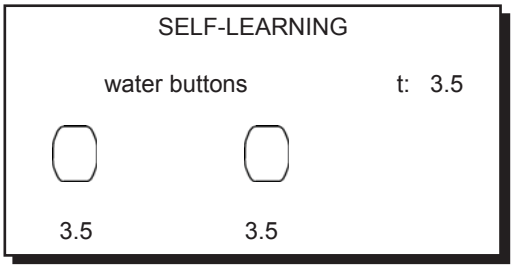
3 - Starting from step 1, continue programing, as desired, on all the coffee buttons.

Hot water measures

1 - Press the button to be programed and keep it pressed until the desired level is reached in the cup.



During this phase the time in seconds (top right of display) is increased; when the key is released, the setting reached is memorized and appears below the programmed key.



2 - Starting from step 1, continue programing, as desired, on all the water buttons.

When finished, press the STOP button. The buzzer will turn off, thus confirming that the programing has been completed.

LA CIMBALI

Chère Madame, cher Monsieur
Félicitations, vous avez acheté une machine à café Cimbali.
Ainsi, vous avez choisi une machine à café expresso d'avant-garde conçue selon les principes techniques les plus modernes et les plus avancés ; une machine à café qui vous offre non seulement un concentré d'efficacité et de fonctionnalité mais met aussi à votre disposition tous les outils qui vous permettront de mieux travailler.
Nous vous conseillons de consacrer quelques instants à la lecture de ce mode d'emploi car il vous aidera à vous familiariser avec votre nouvelle machine. Nous sommes certains que vous serez entièrement d'accord sur ce point.
Nous vous souhaitons bon travail.

GRUPPO CIMBALI S.p.A.

Français

Index

		Page
1.	**Prescriptions générales**	**2**
2.	**Prescriptions d'installation**	**3**
3.	**Prescriptions électriques d'installation**	**4**
4.	**Prescriptions hydrauliques d'installation**	**4**
5.	**Check-up d'installation**	**5**
6.	**Prescriptions pour l'opérateur**	**6**
7.	**Attention**	**7**
8.	**Entretien et réparations**	**7**
9.	**Mise hors service definitive**	**8**
	UTILISATION	
10.	**Mise en marche quotidienne de la machine**	**9**
	Allumage manuel	9
	Arret / Mise en marche automatique	9
	Extinction avec economiseur d'energie	9
	Modalite economiseur d'energie	10
	Mise en marche forcee	10
	Description des symboles s'affichant sur l'écran	10
11.	**Changement de l'eau de la chaudière** (1er Mise en fonction)	**11**
12.	**Chauffe-tasses (dans les cas prévus)**	**11**
13.	**Debit du cafe**	**12**
14.	**Eau chaude**	**12**
15.	**Vapeur**	**13**
16.	**Nettoyage et entretien**	**14**
	Lavage Simultane	15
	Lavage Sequentiel	16
	Lavage Simple	17
	Changement de l'eau de la chaudière	18
	Porte-filtres	18
	Lances à vapeur et eau chaude	19
	Grilles et cuvette de dégouttement	19
	Bac d'écoulement	19
	Carrosserie	19
17.	**Anomalies - Avaries**	**20**
	PROGRAMMATION DU CLIENT	
18.	**Flux de programmation client**	**21**
19.	**Règlage horloge**	**22**
20.	**Menu Paramètres client**	**22**
	Sélection de la langue	22
	Menu horaire de service	23
	Date et heure	23
21.	**Menu DONNEES - Affichage et mise à zéro des compteurs**	**24**
22.	**Comment entrer dans la programmation**	**24**
23.	**Menu touche - Sélection Café**	**25**
24.	**Menu touche - Sélection eau chaude**	**25**
25.	**Menu touche - Sélection vapeur et air**	**26**
26.	**Programmation des doses avec la fonction d'"AUTO-APPRENTISSAGE"**	**27**
	ILLUSTRATIONS	**XI**
	Changement de l'alimentation électrique	**XII**
	Changement de la Tension D'alimentation du Transformateur	**XVIII**
	Service Line	**XX**

1. Consignes générales

Lire attentivement les avertissements et les consignes contenus dans le mode d'emploi avant d'utiliser ou de manipuler l'appareil car ils fournissent d'importantes indications concernant la sécurité et le respect des normes d'hygiène.
Conserver soigneusement ce livret pour une consultation ultérieure.

- L'appareil est prévu uniquement pour préparer café expresso et boissons chaudes à l'aide d'eau chaude ou de vapeur et pour préchauffer les tasses.
- L'appareil doit être installé dans un endroit où il peut être utilisé par des personnes formées à cet effet et informées sur les risques d'utilisation de ce dernier.
- L'appareil est destiné à un usage professionnel.
- L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales altérées ou sans expérience ni connaissance de la machine, tant qu'elles sont sous surveillance ou qu'elles reçoivent auparavant les instructions d'utilisation en sécurité de l'appareil et qu'elles comprennent les dangers qui y sont liés.
  Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
  Le nettoyage et l'entretien que doit faire l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- L'appareil ne peut être laissé sans surveillance.
- L'appareil ne doit pas être utilisé à l'extérieur.
- Si l'appareil est emmagasiné dans des endroits où la température peut aller au- dessous du point de congélation, vider dans tous les cas la chaudière et la tuyauterie de circulation de l'eau.
- Ne pas laisser l'appareil exposé à des éléments atmosphériques (pluie, soleil, gel).
- Ne pas nettoyer l'appareil par jets d'eau.
- Bruit : niveau de pression acoustique pondérée : 77 dB(A) (+/- 2,5 dB).
- En cas de dommage causé au câble d'alimentation, ce dernier doit être remplacé uniquement par le personnel technique qualifié et autorisé.
- Toute utilisation différente de celle décrite ci-dessus est impropre et peut être source de danger; le producteur décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation impropre de l'appareil.

2. Consignes d'installation

ATTENTION

L'installation, le démontage et les réglages doivent être effectués exclusivement par le personnel technique qualifié et autorisé.

Lire attentivement les avertissements et les consignes contenus dans le manuel d'utilisation car ils fournissent d'importantes indications concernant la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien.

Conserver soigneusement ce livret pour une consultation ultérieure.

- Le personnel qualifié pour déplacer l'appareil doit connaître les risques liés à la manipulation des charges.
  Manipuler l'appareil en faisant toujours très attention, à l'aide d'un engin de levage adéquat (type chariot élévateur).
  Dans le cas d'un déplacement manuel, s'assurer que :
  - le nombre de personnes est adapté au poids et à la difficulté de prise de l'appareil ;
  - utiliser toujours les mesures de prévention des accidents du travail (chaussures, gants).
- Après avoir retiré l'emballage, vérifier l'intégrité de l'appareil et des dispositifs de sécurité.
- Les éléments de l'emballage (sacs en plastique, polystyrène expansé, clous, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ce sont des sources potentielles de danger.
- Avant de brancher l'appareil, s'assurer que les données de la plaque correspondent à celles du réseau de distribution électrique et hydrique.
- Contrôler l'état du câble d'alimentation; en cas de dégâts, le remplacer.
- Dérouler totalement le câble d'alimentation.
- La machine à café doit être placée sur une surface plane et stable, à une distance minimum de 20 mm des murs et de la surface d'appui ; par ailleurs, elle doit être installée en veillant à ce que la surface d'appui plus haute (plan chauffe tasses) soit à une hauteur non inférieure à 1,2 m. Prévoir une surface d'appui pour les accessoires.
- La température ambiante doit être comprise entre 10° et 32°C (50°F et 90°F).
- Des branchements d'alimentation (électricité, eau) et l'évacuation de l'eau dotée d'un siphon doivent se trouver à proximité.
- Ne pas installer dans des endroits (cuisines) où le nettoyage est effectué par jets d'eau
- Ne pas obstruer les ouvertures ou fissures de ventilation ou de dispersion de la chaleur.
- Ne pas installer l'appareil à l'extérieur.

3. Consignes électriques d'installation

Au moment de l'installation, prévoir un dispositif qui assure l'interruption au niveau du réseau avec une distance d'ouverture des contacts permettant une interruption complète dans les conditions de surtension III et une protection contre le courant de dispersion avec des valeurs équivalentes à 30mA. Ce dispositif d'interruption doit être prévu dans le réseau d'alimentation conformément aux règles d'installation.

Dans des conditions d'alimentation défavorables, l'appareil peut causer des chutes de tension transitoires.

La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que lorsque celui-ci est correctement relié à une installation efficace de mise à la terre comme prévu par les normes de sécurité électrique en vigueur. Il faut vérifier cette condition fondamentale de sécurité et, en cas de doute, demander à ce que le personnel qualifié effectue un contrôle méticuleux de l'installation. Le fabricant ne peut être considéré comme responsable des éventuels dégâts causés par le manque de mise à la terre de l'installation.

Ne pas utiliser d'adaptateurs, de prises multiples et /ou rallonges est déconseillé.

De plus, vérifier que le type de branchement et la tension correspondent à ceux indiqués sur la plaque signalétique: voir *chapitre illustrations figure 1*.

Pour les machines avec couplage étoile : voir *chapitre illustrations figure 2*.
Pour les machines avec couplage triangle : voir *chapitre illustrations figure 3*.
Pour les machines avec couplage monophasé : voir *chapitre illustrations figure 4*.

Français

4. Consignes hydrauliques d'installation

CONDITIONS HYDRAULIQUES REQUISES
L'eau destinée à alimenter la machine à café doit être adaptée à la consommation humaine (voir directives et normes en vigueur).

Contrôler que les valeurs du pH et des chlorures sont conformes aux lois en vigueur au point d'entrée de l'eau dans la machine.
Si les valeurs relevées ne rentrent pas dans les limites indiquées, il faut introduire un dispositif de traitement de l'eau approprié (qui respecte les normes locales en vigueur et compatibles avec l'appareil).
Au cas où il faudrait alimenter la machine avec de l'eau d'une dureté supérieure à 8°F (4,5 °D), pour le bon fonctionnement de cette dernière, appliquer un plan d'entretien spécifique en fonction de la valeur de dureté relevée et de la modalité d'utilisation.

PRESCRIPTIONS

Pour l'installation, utiliser exclusivement les composantes fournies; au cas où on devrait utiliser d'autres composantes, utiliser exclusivement de nouvelles composantes (tubes et joints pour le raccordement de l'eau qui n'ont jamais été utilisés auparavant) et adaptées au contact avec l'eau pour la consommation humaine (selon les normes locales en vigueur).

BRANCHEMENTS HYDRAULIQUES
Placer l'appareil parfaitement en plan horizontal en agissant sur les pieds, puis les fixer.

Effectuer les branchements hydrauliques comme indiqué dans le *chapitre images figure 5*, en respectant les normes hygiéniques, de sécurité hydraulique et anti-pollution en vigueur dans le pays d'installation.

N.B.: au cas où la pression de réseau dépasserait 6 bar, installer un réducteur de pression calibrée à 2÷3 bar: voir *chapitre images figure 6*.

Tuyau d'évacuation: mettre une extrémité du tuyau d'évacuation dans un puisard doté de siphon pour l'inspection et l'entretien.

IMPORTANT: le tuyau d'évacuation NE doit pas être trop courbé comme indiqué, dans le *chapitre images figure 7.*

5. Check-up d'installation

ATTENTION: UNE FOIS L'INSTALLATION TERMINEE, VERIFIER LES CONDITIONS POUR UN FONCTIONNEMENT CORRECT (voir dans le formulaire C d'installation).

BRANCHEMENT HYDRAULIQUE

- Absence de pertes des branchements ou des tuyaux

FONCTIONNEMENT

- Pression dans la chaudière et d'exercice répondant aux valeurs normales
- Fonctionnement correct du contrôle de pression
- Fonctionnement correct de l'auto niveau
- Fonctionnement correct des soupapes d'expansion

ATTENTION: LORSQUE LA MACHINE EST INSTALLEE ET PRETE A L'USAGE, AVANT DE CONFIER CELLE-CI A L'OPERATEUR POUR LE TRAVAIL, EFFECTUER UN LAVAGE DES ELEMENTS INTERNES EN SUIVANT LES INSTRUCTIONS INDIQUEES CI-DESSOUS:

GROUPES

- Accrocher les porte filtres aux groupes (sans café).
- Effectuer des débits pendant une minute environ, pour chaque groupe.

EAU CHAUDE

- Effectuer de façon répétée (en actionnant la commande correspondante) jusqu'à prélever au moins 5 litres d'eau par machine à 2 groupes, 8 litres d'eau par machine à 3 groupes (voir manuel d'utilisation au chapitre "Debit eau chaude").

VAPEUR (même avec Turbosteam)

- Débiter la vapeur à l'aide des lances pendant une minute environ, en utilisant les commandes prévues à cet effet.

6. Prescriptions pour l'opérateur

DEMARRAGE ACTIVITE

ATTENTION: AVANT DE COMMENCER LE TRAVAIL, EFFECTUER UN LAVAGE DES ELEMENTS INTERNES EN SUIVANT LES INSTRUCTIONS INDIQUEES CI-DESSOUS. CES OPERATIONS DOIVENT ETRE REPETEES LORSQUE LA MACHINE N'EFFECTUE PAS DE DEBIT PENDANT PLUS DE 8 HEURES MAIS EN TOUT CAS AU MOINS UNE FOIS PAR JOUR.

Groupes

- Accrocher les porte filtres aux groupes (sans café).
- Effectuer des débits pendant une minute environ, pour chaque groupe.

Eau Chaude

- Exécutez le remplacement de l'eau comme indiqué dans la section "*Changement de l'eau de la chaudière*".

Vapeur (même avec Turbosteam)

- Débiter la vapeur à l'aide des lances pendant une minute environ, en utilisant les commandes prévues à cet effet.

AU COURS DE L'ACTIVITE

Débit vapeur (même avec Turbosteam)

- Avant de réchauffer la boisson (eau, lait, etc.) faire sortir la vapeur de la lance pendant au moins 3 secondes pour garantir l'évacuation de condensat.

Débit café

- Si la machine est restée inactive pendant plus d'une heure, effectuer un débit à vide d'environ 100cc.

Débit eau chaude

- Si la machine est restée inactive pendant plus d'une heure, effectuer un débit à vide d'environ 200cc.

Nettoyage circuit café

- Pour les modalités et les instructions de nettoyage, consulter la section spécifique du Manuel d'utilisation.

7. Attention

Danger de se brûler.
Les endroits reportant l'étiquette sont des parties chaudes; **il est donc recommandé de s'y approcher et d'utiliser la machine avec prudence.**

WARNING: Hot surface
ACHTUNG: Heisse Oberfläche
ATTENTION: Surface chaude
ATTENZIONE: Superficie calda

CONSEILS GENERAUX

Le constructeur décline toute responsabilité pour des dommages à choses et/ou à personnes n'ayant pas utilisé correctement la machine à café.

Ne jamais utiliser la machine à café en ayant vos mains mouillées ou bien à pieds nus.

Faire attention à ce que l'appareil ne soit pas utilisé par des enfants ou par des personnes ne sachant pas comment l'utiliser.

Danger de se brûler
Ne jamais poser les mains ou autres parties du corps près des groupes de débit du café, ou bien dans les tuyaux de débit à vapeur et à eau chaude.

Plan chauffe-tasses:
Ne poser sur le plan chauffe-tasses que des petites tasses, des tasses normales, ou des verres adaptés pour le service de la machine à café.

Faire égoutter soigneusement les petites tasses avant de les poser sur le plan chauffe-tasses.
La pose d'utre objet, sur le plan chauffe-tasses n'est pas admise.

INTERRUPTION DE L'ACTIVITÉ
En cas de non-utilisation prolongée de la machine (par exemple, durant la fermeture de l'établissement), effectuer les opérations suivantes :

- **débrancher la fiche de la prise de courant, ou débrancher l'interrupteur principal ;**
- **fermer le robinet d'alimentation en eau.**

N.B. : pour les machines sur lesquelles il est possible de programmer l'allumage et l'arrêt à des heures précises, les alimentations ne doivent rester actives que si la fonction est insérée.

Le non-respect de ces consignes de sécurité dégage le fabricant de toute responsabilité en cas de pannes, de dommages à des biens et/ou de blessures à des personnes.

Français

8. Entretien et réparations

En cas de mauvais fonctionnement, éteindre la machine, débrancher l'interrupteur principal et prévenir le service assistance.

En cas de dégâts causés au câble de branchement électrique, éteindre la machine et demander une pièce de rechange au service assistance.

Pour la sauvegarde de la sécurité d'exercice et des fonctions, il est indispensable de:

- **ssuivre toutes les instructions du constructeur;**
- **faire vérifier périodiquement par le personnel qualifié et autorisé l'intégrité des protections et le bon fonctionnement de tous les dispositifs de sécurité (la première fois pas au-delà de 3 ans et par la suite chaque année).**

ATTENTION
Un entretien effectué par un personnel non qualifié peut porter préjudice à la sécurité et à la conformité des normes en vigueur de la machine.

Ne demander assistance qu'au personnel qualifié et autorisé.

ATTENTION
Utiliser seulement et exclusivement les pièces de rechange d'origine garantis par la maison mère.
En cas contraire, la responsabilité du constructeur déchoit complètement.

ATTENTION
Après les opérations d'entretien, effectuer les CHECK-UP d'installation illustrés dans la section spécifique du manuel d'utilisation.

9. Mise hors service definitive

Conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les déchets électriques (WEEE), nous informons les usagers de la communauté européenne de ce qui suit: l'appareillage électrique ne peut pas être jeté comme un déchet urbain. En effet, il faut respecter le ramassage séparé introduit par la discipline visant (2002/96/CE) à l'élimination des ordures dérivant d'appareillages électriques.

Les appareillages électriques du GRUPPO CIMBALI sont caractérisés par un symbole portant une benne à ordures sur roues barrée. Le symbole indique que l'appareillage a été mis sur le marché après le 13 août 2005 et qu'il doit faire l'objet de ramassage séparé.

L'écoulement inadéquat ou abusif des appareillages ou encore une utilisation impropre de ces derniers, si l'on considère les substances et matériaux contenus dans ces appareillages, peut provoquer des dommages aux personnes ou à l'environnement.

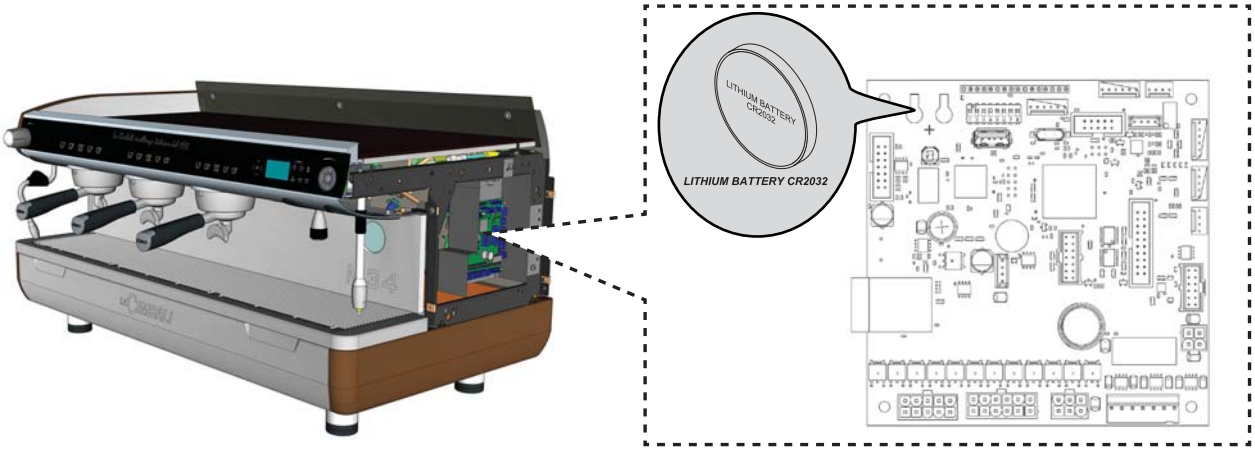
L'écoulement des déchets électriques qui ne respectent pas les normes en vigueur comporte l'application de sanctions administratives et pénales.

MISE HORS SERVICE DEFINITIVE
Pour la sauvegarde de l'environnement, procéder selon la normative locale en vigueur.

INFORMATIONS SUR L'ENVIRONNEMNET

Cet appareil contient une pile bouton non rechargeable au lithium (chimie: lithium dioxyde de manganèse) intégré au produit final.
Recycler ou éliminer les piles conformément aux consignes du producteur de la pile ou selon les réglementations locales/nationales en vigueur.

Position de la pile



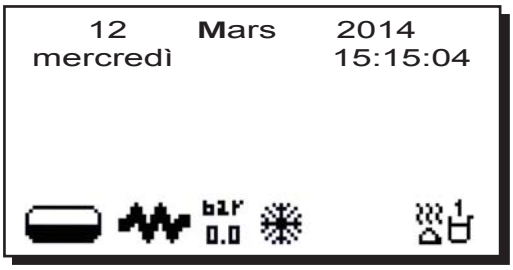
UTILISATION

10. Mise en marche quotidienne de la machine

"Avant de démarrer la machine, rassurer vous que:
- **l'interrupteur principal qui alimente le courant èlectrique soit branche;**
- **le robinet principal d'alimentation en eau soit ouvert".**

ALLUMAGE MANUEL

Appuyer sur l'interrupteur lumineux général (**1**). La machine s'allume, les leds des touches s'éclairent et sur l'écran (**16**) s'affiche:



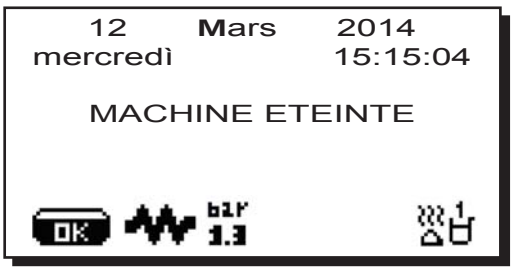
Si le niveau de l'eau dans la chaudière est inférieur au minimum, la chaudière sera remplie jusqu'au niveau optimal. Au terme de cette phase l'icône OK s'affiche dans la partie inférieure du visuel.

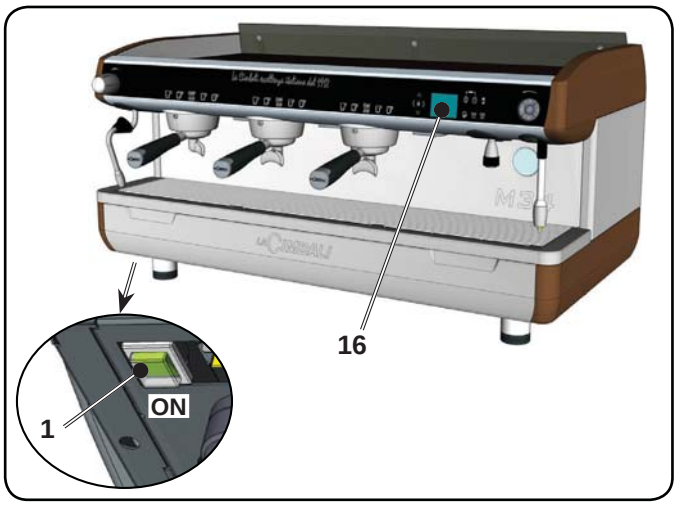
Afin que la machine soit prête à être utilisée, il faut attendre que la pression de travail programmée soit atteinte.
Dans cette phase, en appuyant sur n'importe quelle touche de débit, le message suivant s'affichera:

ARRET / MISE EN MARCHE AUTOMATIQUE

La machine peut être programmée pour s'éteindre et s'allumer à des horaires programmés; consulter le chapitre "***Menu horaire de service***" pour programmer l'heure de mise en marche "*Heure ON*" et l'heure d'arrêt "*Heure OFF*".

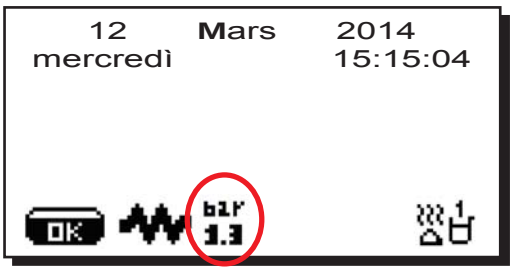
Lorsque l'horaire de service est fixée à l'avance, la machine s'éteint automatiquement à l'horaire programmé. Pendant la phase d'arrêt automatique, le message ci-dessous s'affiche sur le visuel:





La machine est prête pour le travail à partir du moment où sur le visuel (**16**) s'affiche la pression prévue pour l'exercice et l'icône

ne s'affiche plus sur l'écran:



N.B.: quand la machine fonctionne avec mise en marche/extinction automatique, **ne pas** utiliser l'interrupteur général (**1**) pour éteindre la machine car dans de telles conditions le fonctionnement de la mise en marche automatique n'est pas possible.

La machine s'allume automatiquement à l'heure programmée. Les affichages sur l'écran et les opérations effectuées par la machine correspondent à ce qui est décrit dans le paragraphe «**MISE EN MARCHE MANUELLE**».

EXTINCTION AVEC ECONOMISEUR D'ENERGIE

Lors de la phase d'extinction, la machine peut être programmée grâce à la modalité ECONOMISEUR D'ENERGIE.
Si on active cette fonction, la résistance de la machine n'est pas totalement désactivée et permet de maintenir la pression de la chaudière à une valeur de 0,2 bar.
Consulter le chapitre "***Menu horaire de service***" pour programmer la fonction.

MODALITE ECONOMISEUR D'ENERGIE

La fonction ECONOMISEUR D'ENERGIE peut être également activée manuellement en appuyant pendant quelques secondes sur la touche OK.

Au cours de cette phase:

- si la pression dans la chaudière est programmée avec une valeur supérieure à 1,2 bar, la pression est abaissée à 0,8 bar;
- si la pression dans la chaudière est programmée avec une valeur inférieure à 1,2 bar, la pression est réduite de 0,4 bar par rapport à la valeur programmée.

Appuyer sur n'importe quelle touche de débit pour sortir de la modalité ECONOMISEUR D'ENERGIE et revenir à la phase de travail de la machine.

MISE EN MARCHE FORCEE

Appuyer pendant quelques secondes sur la touche "STOP/ continu café" pour forcer la mise en marche.

N.B. Le fait de forcer la mise en marche ne modifie pas les horaires de mise en marche/extinction programmés.

N.B. La machine restera allumée jusqu'au prochain horaire d'extinction.

Pour la ramener immédiatement à la condition d'extinction de l'horloge, il faut éteindre et rallumer la machine par l'intermédiaire de l'interrupteur général (**1**).

Français

Description des symboles s'affichant sur l'écran

Ce symbole représente le niveau de l'eau se trouvant dans la chaudière. Lors de la phase de chargement, la partie inférieure foncée de l'icône s'affiche de façon alternée.
Lorsque le niveau optimal a été atteint, le symbole s'affiche ainsi:

OK

Ce symbole (intérieur foncé) indique que la résistance est active et en marche.

Lorsque la pression de la chaudière atteint la valeur établie, l'icône est représentée ainsi (intérieur clair).

Pendant tout le temps d'activité de la machine, les deux icônes

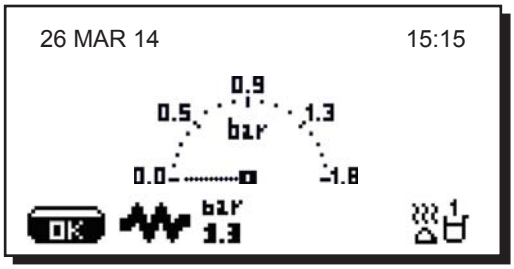
s'alternent sur l'écran, indiquant la présence ou non du chauffage électrique.

N.B.: l'utilisateur ne peut pas activer ou désactiver le chauffage électrique.

Avec la fonction de mise en marche/arrêt, l'activation du chauffage électrique se fait automatiquement.

Elle indique que la résistance de la chaudière est désactivé.

bar 0.0 Ce symbole représente la valeur de la pres Elle indique que non seulement la résistance de la chaudière mais également celles du chauffe-eau sont désactivées. sion de la chaudière.
En appuyant pendant environ 3" sur la touche ◄ "RES" (**24**), il est possible de visionner le manomètre en modo analogique; sur le visuel s'affiche:



Appuyer à nouveau pendant environ 3" sur la touche ◄ "RES" (**24**) pour revenir à l'affichage classique du visuel.

Ce symbole indique que la machine est en phase de premier chauffage ou bien que la pression de la chaudière est descendue au-dessous de la valeur de 0,5 bars.
Elle signale également l'état de réchauffement du chauffe-eau et apparaît si un ou plusieurs chauffe-eau sont encore en phase de premier chauffage ou si leur température descend au-dessous de 55°C.

En appuyant sur l'une des touches "STOP/continuation café" (**C**), le débit sera à la température atteinte à ce moment-là.
Toutes les autres touches sont désactivées car la pression d'activité n'a pas été atteinte.

En attendant que la machine soit prête à être utilisée, brancher les porte-filtres aux groupes.
La machine a atteint la pression et la température d'activité programmée lorsque l'icône

ne s'affiche plus sur l'écran.

Appuyer sur une touche de sélection café pour chaque tableau à poussoirs, ceci pour favoriser un équilibre de température entre groupe et portefiltre.

Lorsqu'il est présent, ce symbole indique l'activation du chauffe-tasses.

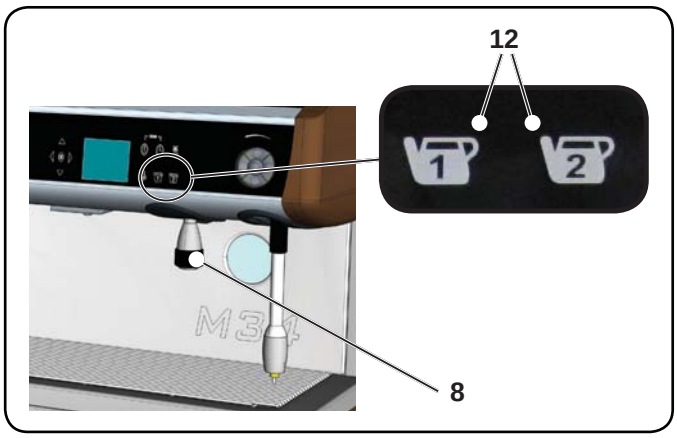
1 Ce symbole indique la position du levier du sélecteur de vapeur (1 ÷ 4).

Ce symbole indique que est possible d'accéder à la programmation du technicien.

11. Changement de l'eau de la chaudière (1er Mise en fonction)

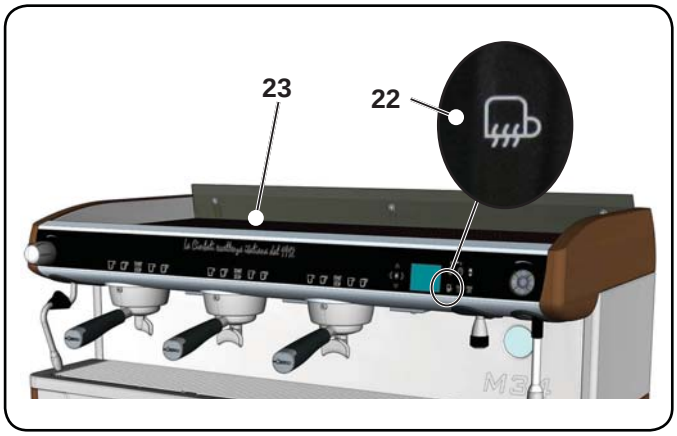
1er Mise en fonction de la machine: Avant de mettre la machine en marche changer l'eau se trouvant dans la chaudière.

S'assurer que l'indication apparaissant sur le display corresponde bien à la valeur de pression d'exercice.
Appuyer et garder enfoncé pendant environ 5 secondes, un bouton de débit d'eau chaude (**12**).
Sur le display, le message "*CHANGEMENT EAU*" apparaitra; l'eau de la chaudière sera déchargée par la lance d'eau chaude (**8**) (60 - 70% environ de la capacité totale).
La résistance de la chaudière et toutes les touches de débit seront désactivées.
L'arrêt du débit se fera automatiquement (N.B.: Le débit peut être arrêté avant de l'arrêt automatique à l'aide de la touche **12**).
Après la procédure, la machine reviendra à son fonctionnement normal et il faudra remplir la chaudière d'eau fraiche.



Français

12. Chauffe-tasses (dans les cas prévus)



ATTENTION: ne pas couvrir le chauffe-tasses avec des chiffons.

Les machines sont dotées de plateau chauffe-tasses (**23**) pour stocker et préchauffer les tasses.

Placer sur la surface appuie-tasses seuls les petites tasses, les tasses et les verres pour le service de la machine à café; **il est interdit de placer d''autres objets sur cette surface**.
Faire égoutter soigneusement les tasses avant de les placer sur la surface.

Pour activer la résistance du plateau chauffe-tasses (**23**), appuyer sur le bouton-poussoir (**22**); pour modifier la puissance du réchauffe-tasses, appuyer plusieurs fois sur la touche (**22**).

- = symbole puissance maximum
- = symbole puissance moyenne
- = symbole puissance minium
- aucun symbole = OFF

Ensuite, pour désactiver le réchauffement du plan (**23**) appuyer plusieurs fois sur la touche (**22**), jusqu'à ce qu'aucun symbole ne soit présent sur le visuel.

NB: pendant la phase d'extinction automatique, le chauffage du plateau chauffe-tasses (**23**) sera désactivé.
Lors de la mise en marche automatique suivante, la condition laissée au moment de l'extinction sera rétablie.

13. Debit du cafe

Enlever le porte-filtre (**11**), le vider des éventuels fonds restants, et le remplir avec 1 ou 2 doses de café moulu, suivant le porte-filtre utilisé.
Comprimer uniformément le café moulu dans le filtre, en se servant du petit pressoir du moulin-doseur.
Enlever du bord du filtre les éventuels résidus de café moulu.
Replacer, en le serrant bien, le porte-filtre (**11**) au groupe, en plaçant la tasse (ou les tasses) sous le bec (ou sous les becs) des porte-filtres (**11**).
Appuyer sur le bouton débit café correspondant à la dose désirée, et le led se trouvant à câté du bouton choisi s'allumera et le débit commencera; l'arrêt sera automatique. Pour obtenir un débit continu, appuyer sur le bouton débit continu/STOP.
Le débit, qu'il soit continu ou dosé, peut être interrompu à n'importe quel moment, en appuyant sur le bouton débit continu/STOP.

Français

14. Eau chaude

Danger de brûlures! Utiliser les dispositifs isolants (**A**) pour manipuler les lances à eau et à vapeur.

L'émission d'eau chaude est contrôlée par l'économiseur qui permet de mélanger l'eau chaude de la chaudière avec l'eau fraîche du réseau et d'en régler la température.

Cette solution permet donc d'améliorer la qualité de l'eau et de rendre plus sûr le travail de l'opérateur.

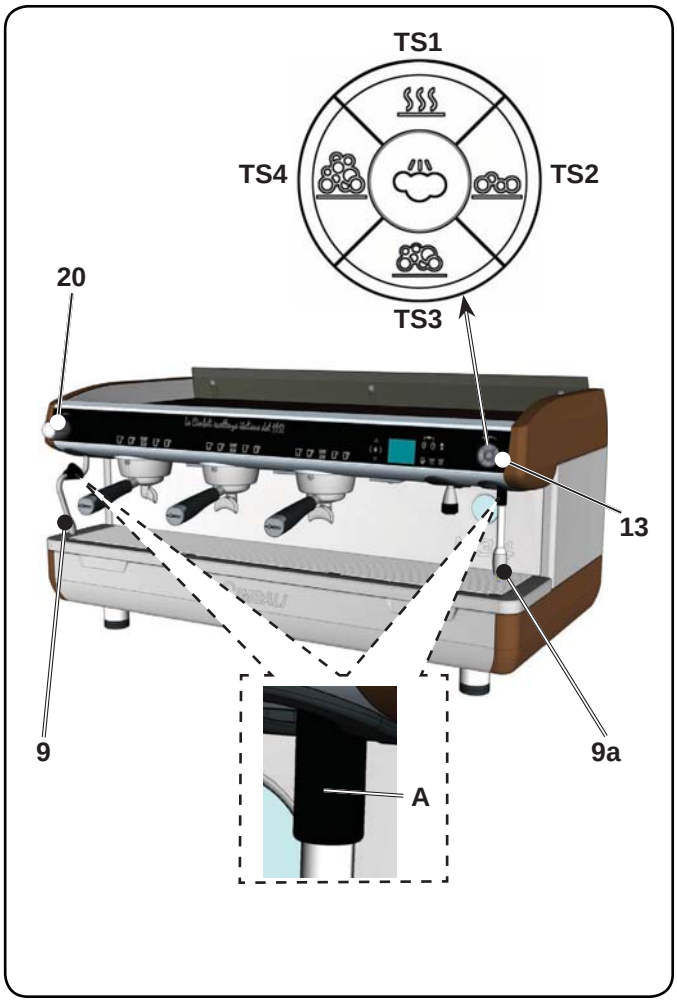
Placer le récipient approprié sous le distributeur d'eau chaude (**8**).
Appuyer sur la touche de distribution d'eau chaude (**12**).
Du distributeur (**8**) sortira la dose d'eau chaude programmée ; l'arrêt sera automatique.

N.B.:

- Avec les TOUCHES PREDOSEES, le débit dosé peut être interrompu à n'importe quel moment en appuyant à nouveau sur le bouton précédemment choisi.
- Le réglage de l'économiseur pour la température de l'eau émise est réalisé par le technicien installateur.

15. Vapeur

Danger de brûlures! Utiliser les dispositifs isolants (**A**) pour manipuler les lances à eau et à vapeur.



Débit avec le sélecteur Turbosteam (13)
Les machines équipées du système de débit de vapeur TURBOSTEAM (STOP VAPEUR) ont la fonction d'"*arrêt du débit de la vapeur une fois qu'une température imposée a été atteinte*", avec la possibilité d'obtenir rapidement aussi bien le réchauffement du lait que le montage du lait.

Les touches du sélecteur Turbosteam ont différentes fonctions selon la configuration suivante:

TS4 lait monté (niveau maximum de montée);

TS3 lait monté (niveau intermédiaire de montée);

TS2 lait monté (niveau minimum de montée);

TS1 lait chaud;

vapeur.

NOTE: en phase de programmation, les touches du sélecteur Turbosteam (**TS1 ÷ TS4**) peuvent être configurés diversement selon les différentes exigences.

Introduire le tube de débit de la vapeur (**9a**) dans un récipient adapté, en ayant soin de plonger complètement le bulbe dans la boisson.

Sélectionner quel type de lait on souhaite obtenir et appuyer sur la touche correspondant à votre choix.

Une fois qu'on a atteint la température programmée, l'arrêt du débit de la vapeur se fait automatiquement.

Le débit peut être interrompu à tout moment en appuyant sur n'importe quelle touche du sélecteur Turbosteam (**13**).

Débit avec sélecteur à volant
Le système de débit de vapeur à volant (**20**) est adapté pour les boissons qui nécessitent une émulsion, ce dernier ayant la possibilité d'ouvrir graduellement le flux de la vapeur.

Introduire le tube de débit de la vapeur (**9**) dans un récipient adapté; distribuer la vapeur et lorsqu'il y a réchauffement, interrompre le débit.

N.B.: au terme de chaque débit de vapeur, nettoyer la partie inférieure de la lance en procédant de la façon suivante: orienter le tube vers le bassin appui-tasses, et en faisant particulièrement attention, évacuer la vapeur au moins une fois.

16. Nettoyage et entretien

Pour une application correcte du système de sécurité alimentaire (HACCP) s'en tenir à ce qui est indiqué dans le paragraphe ci-dessous.
Les lavages doivent être effectués en utilisant les produits d'origine "Service Line", voir les explications à la dernière page. Tout autre produit pourrait compromettre l'aptitude du matériau au contact avec les aliments.

Intervention devant être effectuée au terme de la journée de travail sur tous les groupes ou lorsqu'elle est signalée par la machine.

NETTOYAGE DU CIRCUIT CAFÉ
L'objetif du cycle de lavage est l'élimination de dépots et du calcaire verifié durant les débits café.
La manque d'éxecution du cycle de lavage favorise la solidification des dépôts cités et par conséquent l'abaissement des prestations qualitative du circuit du café.

N.B.les opérations ci-après illustrées doivent être exécutées avec la machine allumée et en pression.

ATTENTION, RISQUE DE BRULURE: lors des phases de lavage, il sortira de l'eau chaude et vapeur du bec. Ne pas approcher les mains ou autres parties du corps avant la fin du cycle de nettoyage.

En cas de signalisation de la part de la machine, sur le visuel s'affichera *"EXECUTER LE LAVAGE CAFE"*.
La condition se répètera tant que l'opération ne sera pas effectuée.
Le circuit du café peut être soumis à différentes modalités de lavage:

- ***simultané***: tous les groupes sont soumis au lavage en même temps;
- ***séquentiel***: le lavage est effectué en séquence et de façon séparée sur chaque groupe; il est possible de continuer à agir sur les groupes non interessés par le lavage.

Il est en outre possible d'effectuer une troisième modalité de lavage:

- ***simple***: le lavage peut être effectué sur un groupe spécifique sans obligation d'exécution sur des groupes restants; il est possible de continuer à agir sur des groupes intéressés par le lavage.

Note: le lavage simple ne peut être effectué en cas de signalisation de la part de la machine.

N.B.: en l'absence de messages de lavage, et si la machine est fréquemment utilisée, il est possible d'effectuer un lavage à n'importe quel moment.

N.B. lorsque le cycle de lavage est en marche, il NE PEUT PAS être arrêté, même si l'on éteint la machine. Dans le cas d'interruption soudaine de l'alimentation électrique, lorsque la machine se remettra en marche, sur le display le message suivant apparaitra : "*EXÉCUTER LE LAVAGE*"; compléter les opérations de nettoyage comme décrit précédemment.

Les lavages effectués sans demande de la part de la machine peuvent être interrompus en éteignant puis rallumant la machine.

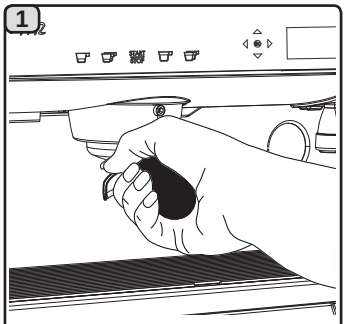
La durée du lavage simultané est d'environ 7'; la durée du lavage simple est d'environ 7' pour chaque groupe de débit.

Le manque d'exécution des cycles de lavage programmés est mémorisé par la machine.

Pour effectuer les lavages, agir comme décrit dans les pages suivantes.

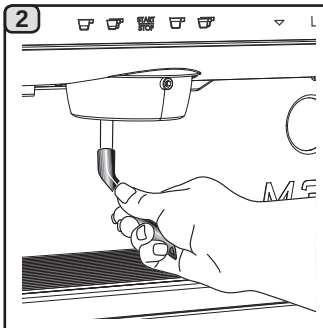
LAVAGE SIMULTANE: ***Intervention devant être effectuée au terme de la journée de travail sur tous les groupes ou lorsqu'elle est signalée par la machine.***

1



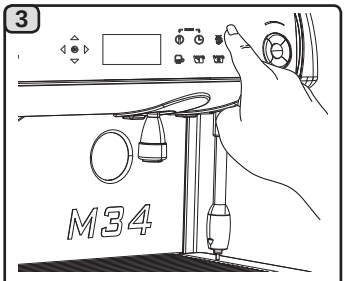
Retirer le porte-filtre du groupe café.

2



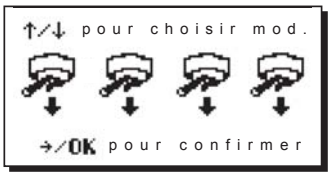
Nettoyer la garniture de la cloche avec la brosse.

3



Maintenir enfoncée pendant quelques secondes la touche de lavage du circuit café (**26**).

4

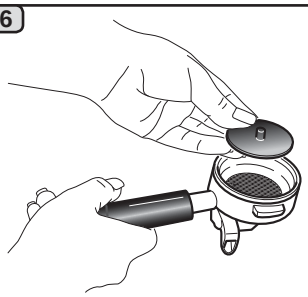


La page-écran du lavage simultané s'affiche sur le visuel (mode par défaut).

5

Confirmer le mode de lavage en utilisant la touche OK ; l'écran affichera :

6

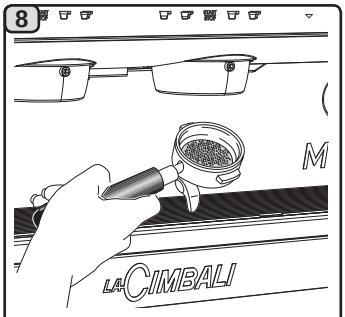


Introduire le disque en caoutchouc dans le porte-filtre.

7

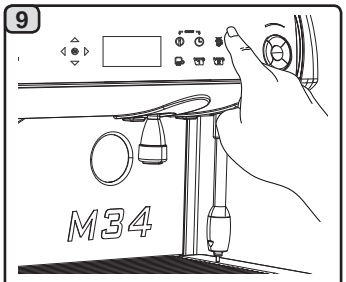
Verser le contenu d'un sachet ou bien une dose de détergent en poudre.

8



Fixer tous les porte-filtres aux groupes .

9



Appuyer sur la touche de lavage du circuit café (**26**).

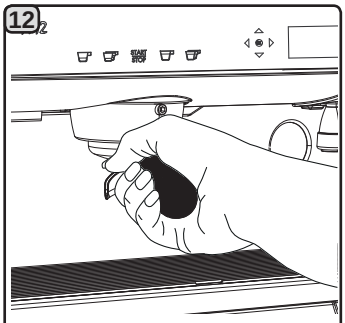
10

Le cycle de lavage se lance. Le message *« LAVAGE GR... »* apparaît de façon alternée.

11

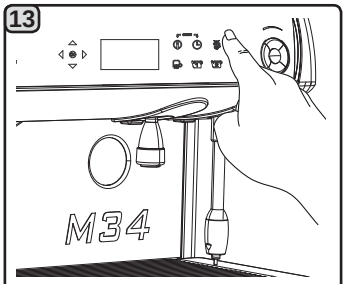
À la fin du lavage, le message *« RETIRER PORTE-FILTRE » apparaît*.

12



Retirer les porte-filtres.

13

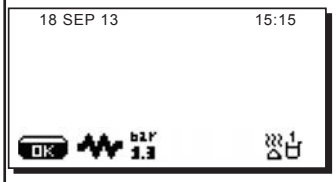


Appuyer sur la touche de lavage du circuit café (**26**).

14

Le message *« RINÇAGE GR... » apparaît* de façon alternée.

15

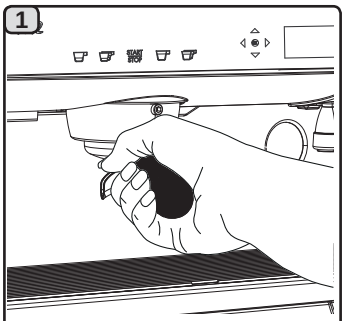


À la fin de la phase de rinçage, le lavage est terminé.

Français

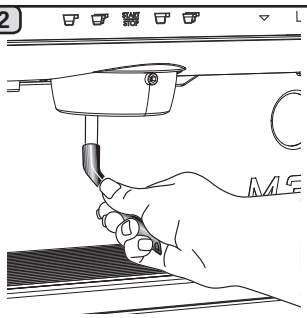
LAVAGE SEQUENTIEL: ***Intervention devant être effectuée au terme de la journée de travail sur tous les groupes ou lorsqu'elle est signalée par la machine.***

1



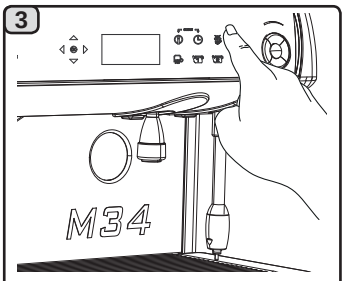
Retirer le porte-filtre du groupe de café.

2



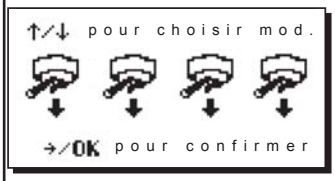
Nettoyer la garniture de la cloche avec la brosse.

3



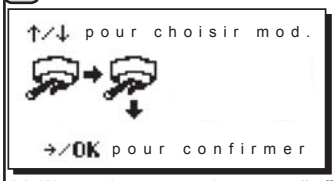
Maintenir la touche de lavage du circuit du café (**26**) enclenchée pendant quelques secondes.

4



La page-écran du lavage simultané s'affiche sur le visuel (modalité prédéfinie).

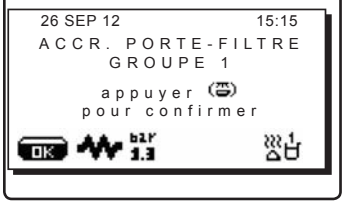
5



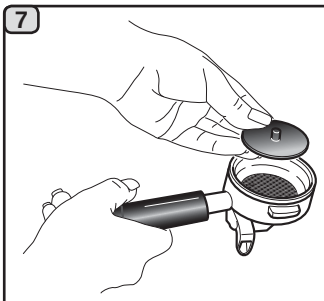
Utiliser les touches ▲ "+" (**30**) et ▼ "-" (**31**) pour passer au *Lavage séquentiel*; les icônes défilantes des groupes de la machine s'afficheront sur le visuel.

6

Confirmer la modalité de lavage à l'aide de la touche OK; sur le visuel s'affichera:

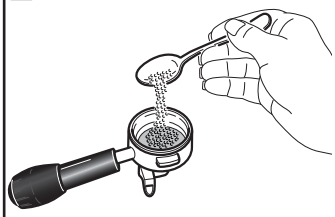


7



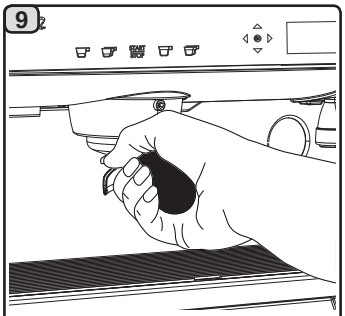
Introduire dans le porte-filtre avec filtre, le disque en caoutchouc.

8



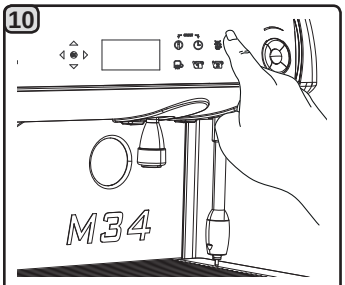
Verser le contenu d'un sachet ou bien une dose de détergent en poudre.

9



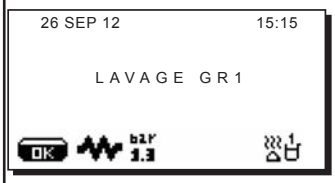
Accrocher le port-filtre au groupe 1.

10



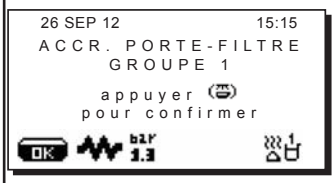
Appuyer sur la touche lavage du circuit de café (**26**).

11



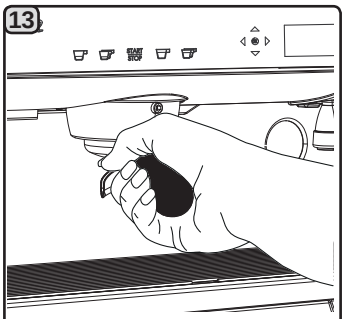
Le cycle de lavage du groupe 1 commencera et sur l'ecran s'affichera le message *"LAVAGE GR1"*.

12



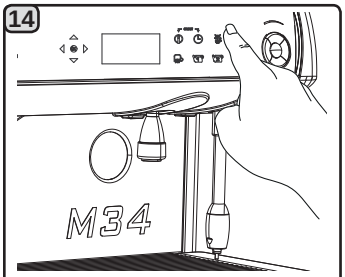
Au terme du lavage du groupe 1, le message *"RETIRER PORTEFILTRE GROUPE 1"* apparaîtra.

13



Retirer le porte-filtre.

14



Appuyer sur la touche lavage du circuit de café (**26**).

15

Le message *"RINÇAGE GR1"* apparaîtra.

16

Au terme du rinçage du groupe 1, le message *"EFFECTUER LAVAGE GROUPE 2"* apparaîtra.

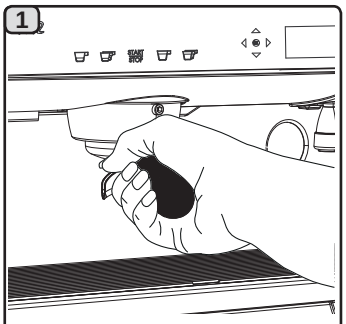
17

Répéter les opérations décrites ci-dessus pour tous les groupes de la machine.

Français

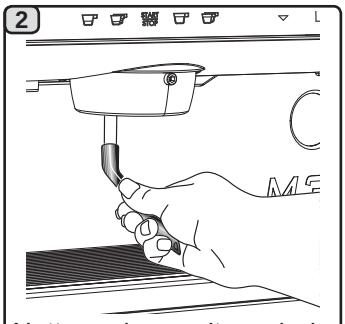
LAVAGE SIMPLE: ne peut pas être réalisée si la machine lance un message d'avertissement. ***Intervention devant être effectuée au terme de la journée de travail sur tous les groupes ou lorsqu'elle est signalée par la machine.***

1



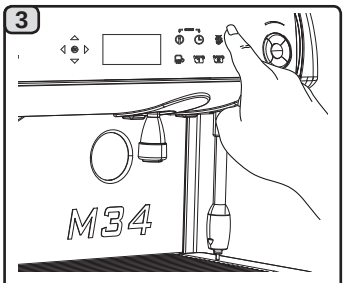
Retirer le porte-filtre du groupe de café.

2



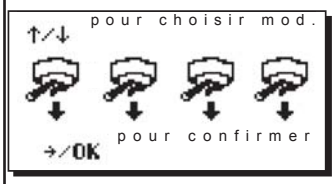
Nettoyer la garniture de la cloche avec la brosse.

3



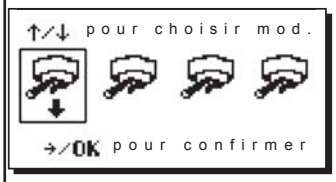
Maintenir la touche de lavage du circuit du café (**26**) enclenchée pendant quelques secondes.

4



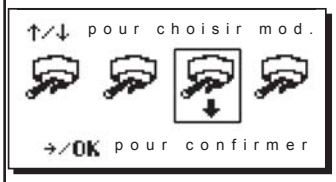
La page-écran du lavage simultané s'affiche sur le visuel (modalité prédéfinie).

5



Utiliser les touches ▲"+" (**30**) et ▼"-" (**31**) pour passer au *Lavage simple*; un rectangle met en évidence le groupe qui sera soumis au lavage.

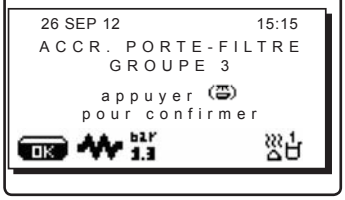
6



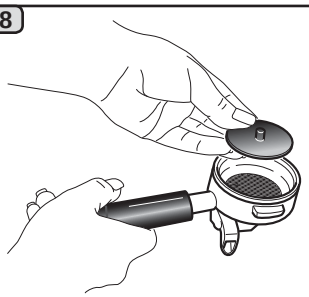
Utiliser les touches ▲ "+" (**30**) et ▼"-" (**31**) pour choisir le groupe qu'on souhaite laver.

7

Confirmer le choix (exemple groupe 3) en utilisant la touche OK; sur le visuel s'affichera:

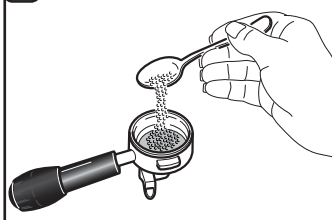


8



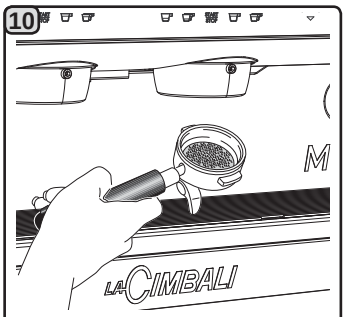
Introduire dans le porte-filtre avec filtre, le disque en caoutchouc.

9



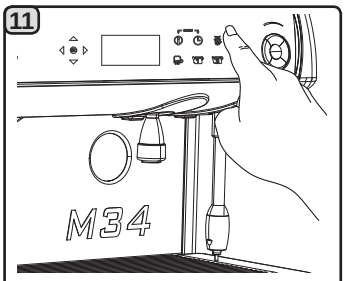
Verser le contenu d'un sachet ou bien une dose de détergent en poudre.

10



Accrocher le port-filtre au groupe 3.

11

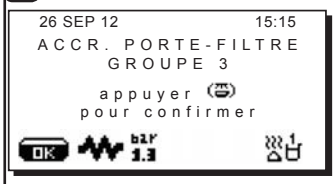


Appuyer sur la touche lavage du circuit de café (**26**).

12

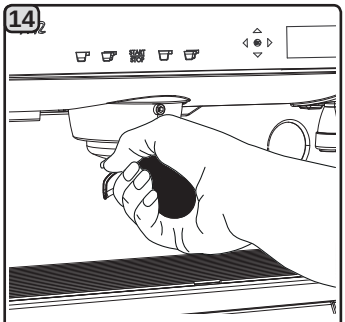
Le cycle de lavage du groupe 3 commencera et sur l'ecran s'affichera le message *"LAVAGE GR3"*.

13



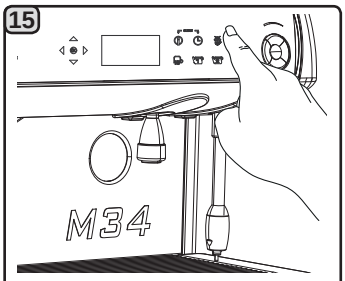
Au terme du lavage du groupe 3, le message *"RETIRER PORTEFILTRE GROUPE 3"* apparaîtra.

14



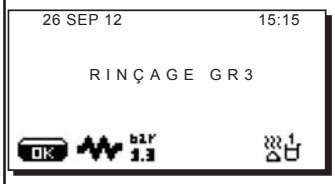
Retirer le porte-filtre.

15



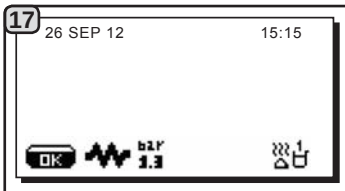
Appuyer sur la touche lavage du circuit de café (**26**).

16



Le message *"RINÇAGE GR3"* apparaîtra.

17



Au terme de la phase de rinçage, le lavage est achevé.

18

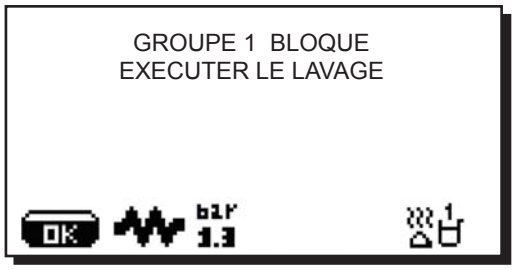
Répéter les opérations décrites ci-dessus pour les groupes qu'on souhaite soumettre au lavage.

Français

Fonction de blocage

Lorsque la machine est bloquée, sur l'écran s'affiche un message d'avertissement: en appuyant sur la touche correspondant au lavage demandé (touche **26**) et en suivant les indications sur l'écran, le lavage est effectué et la machine débloquée.

Par exemple, dans le cas d'un "blocage du café" le message ci-dessous s'affiche sur l'écran:



Le numéro du "groupe de blocage" s'affiche en alternance et dépend du numéro des groupes de la machine.

En appuyant sur la touche lavage du circuit de café (**26**), le message précédent sera intégré comme suit:

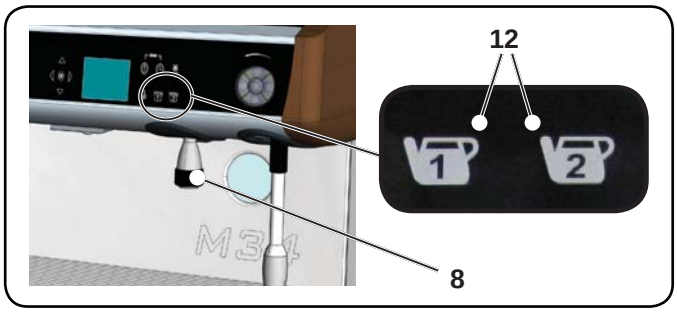
A partir du moment où le message "INTRODUIRE LE PORTEFILTRE - GROUPE 1", le message de blocage correspondant au groupe 1 disparaît. Les messages de blocage correspondants aux groupes devant encore être lavés continuent à s'afficher de façon alternée.

Puis, pour l'exécution du lavage, agir comme décrit aux pages précédentes.

Français

CHANGEMENT DE L'EAU DE LA CHAUDIÈRE - *Intervention devant être effectuée au moins une fois par jour*

Appuyer et garder enfoncé pendant environ 5 secondes, un bouton de débit d'eau chaude (**12**).
Sur le display, le message "*CHANGEMENT EAU*" apparaitra; l'eau de la chaudière sera déchargée par la lance d'eau chaude (**8**) (60 - 70% environ de la capacité totale).
L'arrêt du débit se fera automatiquement.
Après la procédure, la machine reviendra à son fonctionnement normal et il faudra remplir la chaudière d'eau fraiche.

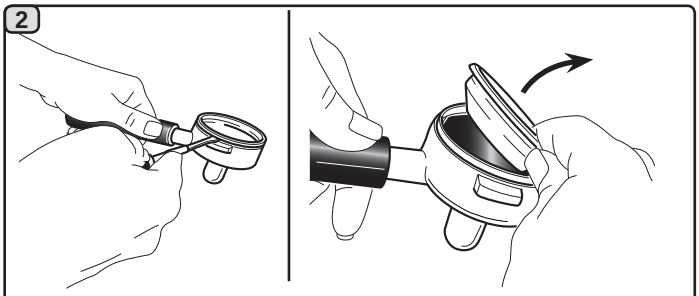


PORTE-FILTRES - *Intervention à effectuer au terme de la journée de travail sur tous les porte-filtres*

1

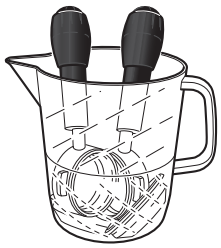
Verser un litre d'eau froide et une dose de détergent dans un récipient.

2



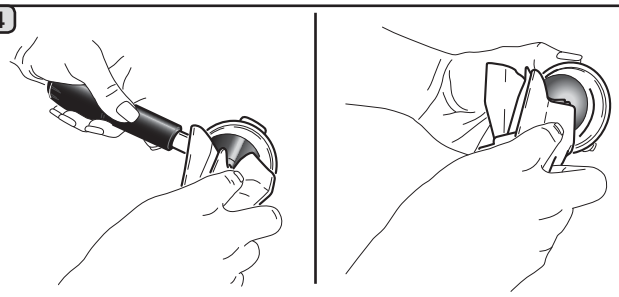
Enlever les filtres des porte-filtres.

3



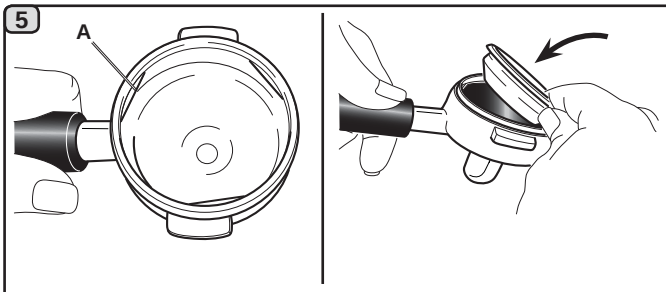
Plonger filtres et porte-filtres dans la solution pendant au moins 15 minutes.

4



Retirer les résidus éventuels à l'aide d'une éponge et rincer dans de l'eau froide en abondance.

5

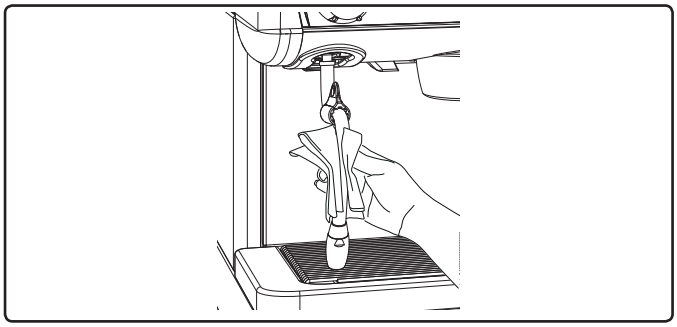


Remonter les filtres dans le porte-filre, en s'assurant que le ressort de fixation (**A**) du filtre soit dans son logis.

LANCES À VAPEUR ET EAU CHAUDE - ***Intervention à effectuer au terme de la journée de travail***

Al'aide d'un'epage propre, nettoyer à l'eau chaude et enlever les eventuels résidus organiques présent.

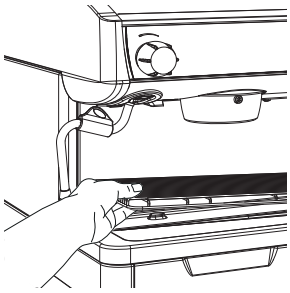
Pour nettoyer la partie intérieure de la lance à vapeur, procéder de la façon suivante:
orienter le tube vers le bassin appui-tasses, et en faisant particulièrement attention, évacuer la vapeur au moins une fois.



NOTE: les opérations décrites ci-contre peuvent également être effectuées lorsque la machine est à l'arrêt.

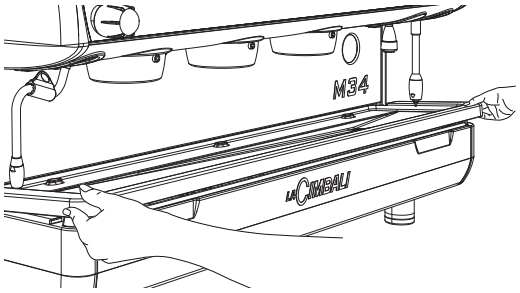
GRILLES ET CUVETTE DE DÉGOUTTEMENT - ***Intervention à effectuer au terme de la journée de travail***

1



Enlever les grilles du bac.

2



Extraire le bac.

3

Compléter le nettoyage de la grille et du bac à l'eau courante.

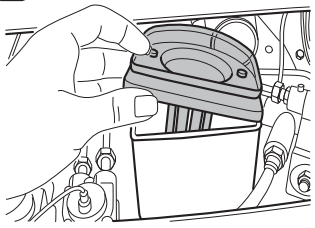
Français

BAC D'ÉCOULEMENT

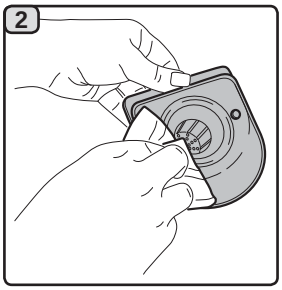
- Intervention à effectuer une fois par semaine

1. Après avoir retiré la cuvette, extraire le couvercle de la cuvette d'écoulement.
2. Retirer les résidus éventuels à l'aide d'une éponge et rincer dans de l'eau froide en abondance.

1

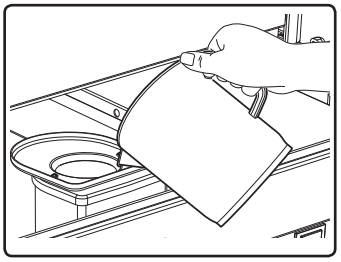


2



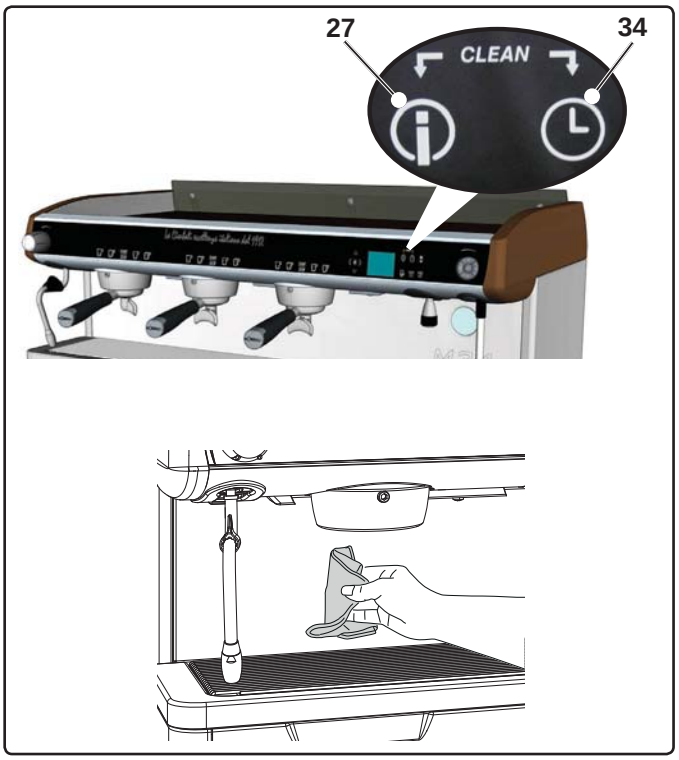
- Intervention à effectuer au terme de la journée de travail

Verser un pot d'eau chaude dans le bac; les incrustations éventuelles seront évacuées par l'écoulement.



CARROSSERIE - ***Intervention à effectuer à la fin de la journée de travail***

Pour éviter toute activation accidentelle des touches de distribution durant le nettoyage, bloquer le clavier de sélection en maintenant enfoncées les touches **27** et **34** pendant quelques secondes ; les claviers des groupes resteront éteints et les touches **27** et **34** clignoteront.
Au terme des opérations de nettoyage, réactiver le clavier de sélection en maintenant enfoncées les touches **27** et **34** pendant quelques secondes.



Pour nettoyer l'extérieur de votre machine à café, n'utilisez qu'un chiffon doux et des produits SANS ammoniaque, en enlevant les éventuels résidus organiques présents dans la zone de travail.
N.B. : ne pas vaporiser de liquide dans les cavités des panneaux de la carrosserie.

17. Anomalies - Avaries

Interventions directes de la part du client

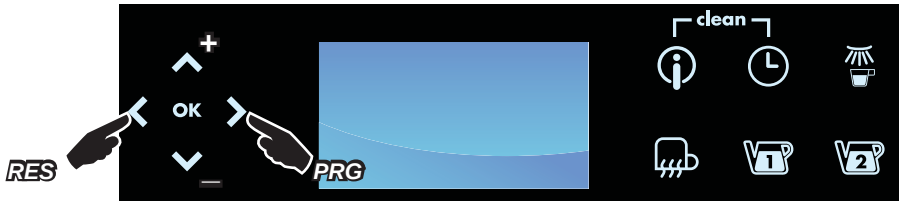
Avant d'appeler Votre Service Assistance Technique et, pour éviter toute dépense inutile, veuillez vérifier que le problème rencontré sur votre machine n'est pas indiqué dans le tableau suivant :

ANOMALIE	CAUSE	REMÈDE
La machine à café ne fonctionne pas et l'écran **(16)** est éteint.	Interruption de l'énergie électrique.	Vérifier la présence d'énergie électrique. Vérifier la position de l'interrupteur général **(1).**
Le porte-filtre fuit **(11).**	La garniture de la soucoupe encrassée de café.	Nettoyer avec la petite brosse que vous trouverez avec votre machine à café.
Le temps de distribution du café est trop court.	Café moulu trop gros. Café trop vieux.	Réduire le grain de mouture du café. Remplacer le café.
Le café descend goutte à goutte.	Les petits trous du filtre sont encrassés ou la sortie du porte-filtre **(11)** est encrassée. Mouture du café trop fine.	Nettoyer. Augmenter le grain de mouture du café.
Fuite d'eau sous la machine.	Puisard de décharge trop plein. Sortie du bac collecteur bouchée.	Nettoyer. Nettoyer.
La machine est chaude mais elle ne distribue pas de café.	Le robinet du réseau ou le robinet de l'adoucisseur sont fermés. Absence d'eau dans le réseau.	Ouvrir les robinets. Attendre le rétablissement du réseau ou appeler un plombier.
Le niveau fonctionne constamment.	Mêmes causes qu'au point précédent.	Mêmes remèdes qu'au point précédent.

PROGRAMMATION DU CLIENT

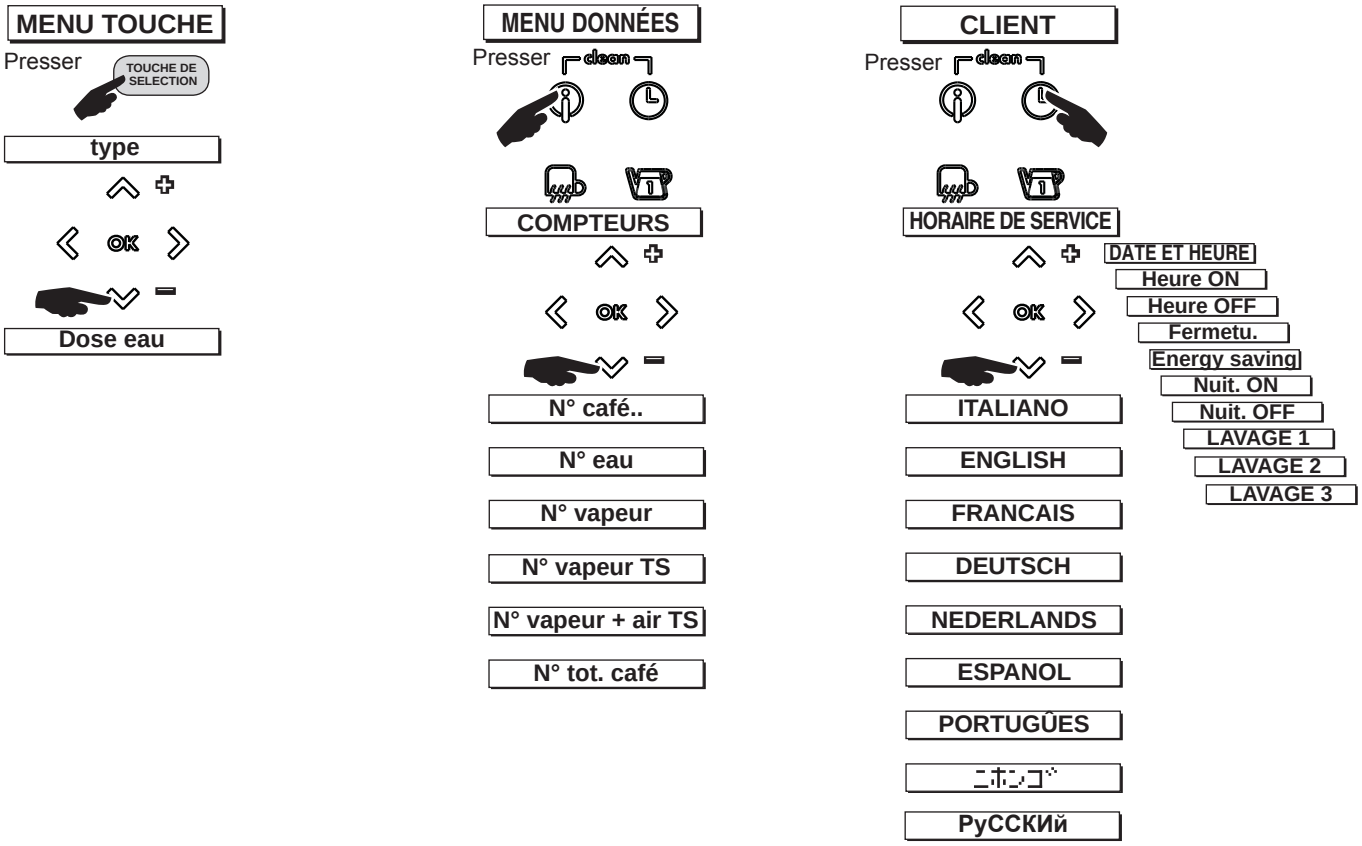
18. Flux de programmation client

Pour entrer dans le menu presser PRG



Pour sortir dans le menu presser RES

Seulement si "Progr. Client" est OUI et si "Bloc program." est NON

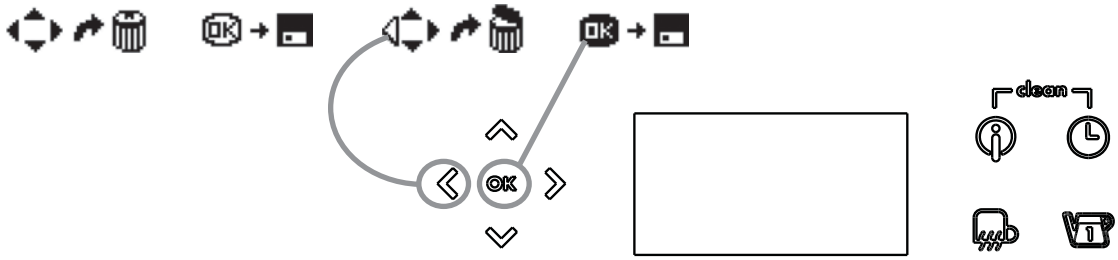


QUITTER LES TABLEAUX DE PROGRAMMATION

Avant de quitter les tableaux:

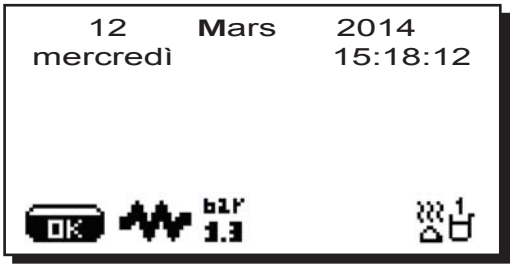
- **appuyer sur la touche OK pour confirmer les éventuelles modifications apportées aux valeurs;**
- **appuyer sur la touche « "RES" (24) pour laisser les valeurs inaltérées**

Dans la partie inférieure de l'écran s'affichent en alternance les icônes ci-dessous:



19. Règlage horloge

Pour règler l'horloge utiliser les boutons ▲ "**+**" (**30**) et ▼ "**-**" (**31**). À chaque pression l'heure aumente (ou diminue)d'une minute. En continuant à appuyer sur l'une des deux touches (▲ **30**) ou ▼ **31**) pendant plus de 10 secondes, l'indication relative aux minutes s'arrête et celle qui concerne les heures augmente (ou diminue).
Lors de la phase de réglage de l'horaire, le calcul des secondes reste stable sur "00".



20. Menu Paramètres client

Pour accéder au tableau "Paramètres client" appuyer sur la touche ⏲ (**34**); sur l'écran s'affichera:

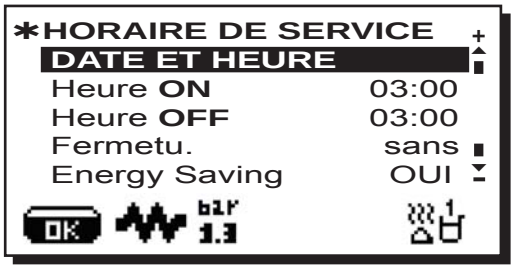
Sélection de la langue

Pour voir les messages sur l'écran dans une langue différente de celle programmée, il faut, après être entré dans "Paramètres client" placer le curseur devant la langue désirée en appuyant sur les touches ▲ "**+**" (**30**) et ▼ "**-**" (**31**) et par la suite appuyer sur la touche ▶ "PRG" (**29**); la machine se remet en marche avec les messages dans la nouvelle langue sélectionnée.

L'écran (**16**) montre les indications dans les langues suivantes: italien, anglais, français, allemand, hollandais, espagnol, portugais, japonais et russe.

Menu horaire de service

En appuyant sur la touche ▶ “PRG” (**29**) devant la ligne "horaire service", sur l'écran s'affichera:



Les paramètres relatifs au menu horaire de service pouvant être modifiés sont:

- ***Heure ON*** (horaire de démarrage);
- ***Heure OFF*** (horaire d'arrêt);
- ***Fermeture*** (jour de fermeture);
- ***Energy Saving*** (enclenche/désenclenche la fonction Economiseur d’Energie: OUI/NON);
- ***Noct ON*** (horaire de début de prix nocturne des boissons; uniquement avec un système de paiement spécifique);
- ***Noct. OFF*** (horaire terme prix nocturne des boissons; uniquement avec un système de paiement spécifique);
- ***Lavage 1*** (requis toutes les 24h - à l'heure programmée: ne peut être désactivé);
- ***Lavage 2 ÷ 3*** (horaire de lavages programmables).

Indications de caractère général

Au cas où il n'y aurait pas de jour de fermeture. Programmer le terme "fermeture" sur "aucune".

Au cas où l'on ne souhaiterait pas utiliser la fonction de démarrage/arrêt automatique mais on préférerait allumer et éteindre manuellement la machine, programmer "heure ON" et "heure OFF" au même horaire (exemple:

heure ON 22:00
heure OFF 22:00).

"LAVAGE 1" ET "LAVAGES 2 ÷ 3"

Il s’agit de lavages à horaires programmables; à l’heure programmée, sur le visuel apparaît “*EXECUTER LE LAVAGE CAFE*”.

Lorsque les lavages sont requis, un lavage est effectué (simultané ou séquentiel), comme décrits au paragraphe “Opérations d’entretien”.

Pour programmer l’heure à la quelle s’affichera la demande de lavage, procéder comme suit:

- placer le curseur devant la ligne à modifier (*LAVAGE*...);
- appuyer sur la touche ▶ “PRG” (**29**);
- modifier la valeur, à l’aide des touches ▲ “**+**” (**30**) et ▼“**-**” (**31**);
- appuyer sur la touche ◀ “RES” (**24**) pour confirmer la donnée.

Répéter les opérations indiquées au préalable pour modifier les horaires des lavages.

NOTES

Lavage 1: ne peut pas être désactivé, il est requis quotidiennement à l'heure programmée et dans une période maximum de 24 heures.

Lavages 2 ÷ 5: si l'horaire programmé pour ces lavages entre dans la phase d'extinction de la machine, la demande d'exécution du lavage est annulée.

Pour ne pas activer ces lavages programmer OFF par rapport à l'horaire.
OFF apparaît en appuyant sur le bouton ▼ “**-**” (**31**) quand l'horaire indiqué est "00:00".

Pour davantage de détails, consulter le manuel du technicien au paragraphe "Menu configuration - Options lavages".

Français

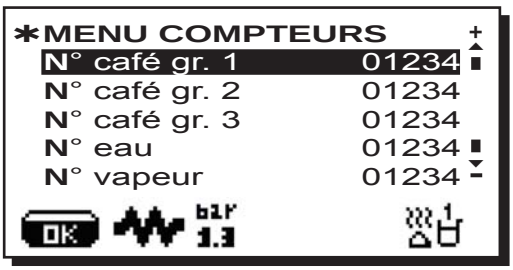
Date et heure

Pour modifier la date et l’heure appuyer sur la touche ▶ “PRG” (**29**); le message suivant s’affiche sur le visuel:

Déplacer le curseur (ligne noire) devant le terme à modifier, à l'aide des touches ▲ “**+**” (**30**) et ▼ “**-**” (**31**) puis appuyer sur la touche ▶ “PRG” (**29**); le curseur devient ➔ et il est possible de varier la valeur du terme sélectionné toujours à l'aide des touches ▲ “**+**” (**30**) et ▼ “**-**” (**31**).
Lorsque l'opération est effectuée appuyer sur la touche ◀ “RES” (**24**) pour confirmer.
N.B. le curseur redevient une ligne noire.
Répéter les opérations précédemment indiquées pour modifier les autres paramètres.

21. Menu DONNEES - Affichage et mise à zéro des compteurs

Les compteurs s'affichent en appuyant sur la touche ⓘ (**27**). Sur l'écran (**5**) s'affiche le message suivant:



Les paramètres qui sont comptabilisés sont:
- ***café*** (nombre de boissons à base de café);
- ***eau*** (nombre de débits d'eau);
- ***vapeur*** (nombre de débit de vapeur effectué avec le bouton de la vapeur);
- ***vapeur TS*** (nombre de débit de vapeur effectué avec le sélecteur Turbosteam);
- ***vapeur + Air TS*** (nombre de débit de vapeur et d'air effectué avec le sélecteur Turbosteam);
- ***tot café*** (nombre total des boissons à base de café).

Les compteurs peuvent être remis à zéro en alignant le curseur sur le terme intéressé, en appuyant sur la touche ▶ "PRG" (**29**), et par la suite sur la touche ▲ "**+**" (**30**) ou ▼ "**-**" (**31**).

En appuyant sur la touche ◀ "RES" (**24**) la mise à zéro est confirmée.

La ligne "N° café" s'affiche autant de fois qu'il y a de groupes dans la machine.

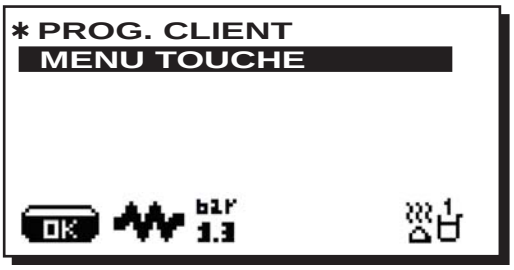
N.B. les paramètres ne pouvant pas être remis à zéro sont:
- ***tot. Café***

En appuyant à nouveau sur la touche ◀ "RES" (**24**) on revient au tableau principal.

Français

22. Comment entrer dans la programmation

N.B. ***SEULEMENT*** si **"Progr. Client"** est programmé sur "**OUI**" et si **"Bloc program."** est programmé sur "**NON**". Pour entrer dans la programmation, appuyer sur la touche ▶ "PRG" (**29**); sur l'écran s'affiche le message ci-dessous:



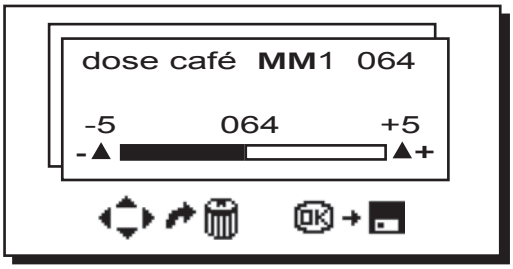
Appuyer sur l'une des touches de débit sur la plaque sélections (**2**); le voyant associé reste allumé, il ne clignote pas.

Placer le curseur (ligne noire) devant la ligne souhaitée à l'aide des touches ▲ "**+**" (**30**) et ▼ "**-**" (**31**), puis appuyer sur la touche ▶ "PRG" (**29**).
Varier la valeur toujours à l'aide des touches ▲ "**+**" (**30**) et ▼ "**-**" (**31**); on distingue deux possibilités:

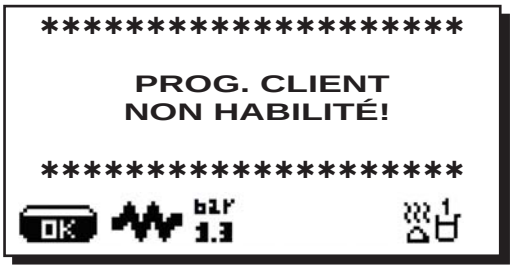
1) confirmer les modifications apportées en appuyant sur la touche OK.

2) quitter le menu en laissant les données inaltérées en appuyant sur la touche ◀ "RES" (**24**)

N.B.: en phase de modification des données, le curseur devient "→", ou bien une barre de défilement rapide s'affiche avec les valeurs minimales et maximales programmables:

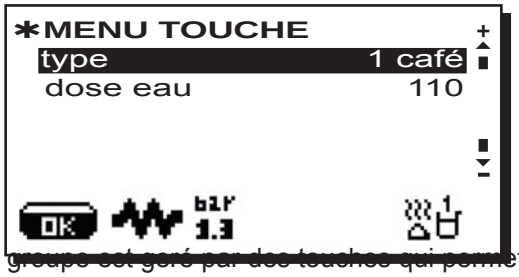


Au cas où l'expression "**Progr. Client**" est programmée sur "NON": sur l'écran s'affiche le message ci-dessous:



23. Menu touche - Sélection Café

Presser une des touches débit café sur la plaque sélections (**2**) (le led associé reste allumé); l'écran affiche

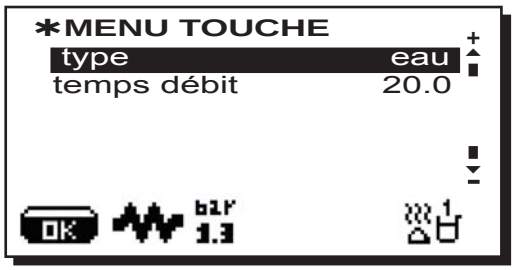


Chaque groupe est géré par des touches qui permettent, par chaque touche, de mémoriser la quantité d'erogation désirée.
Les paramètres, relatifs à la sélection café, qui peuvent se modifier sont:
- dose d'eau (impulsions doseur volumétrique)

Français

24. Menu touche - Sélection eau chaude

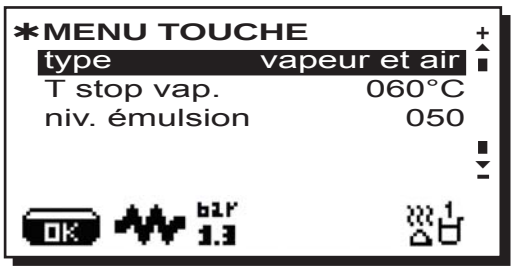
Appuyer sur la touche (**13**) de débit d'eau chaude; sur l'écran s'affichera:

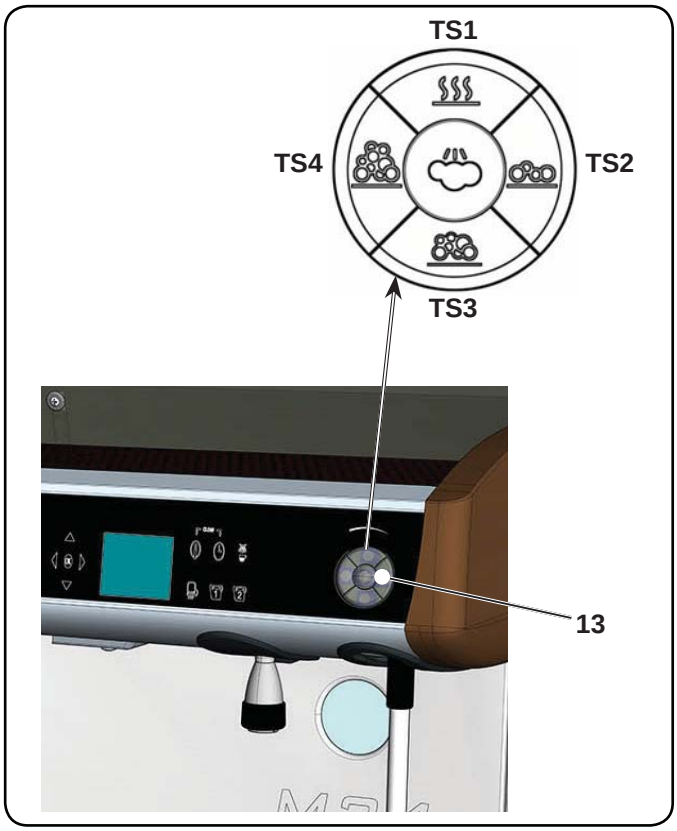


Les paramètres relatifs à la sélection d'eau chaude pouvant être modifiés sont les suivants:
- temps de débit de l'eau (temps de débit d'eau en secondes).

25. Menu touche - Sélection vapeur et air

Appuyer sur l'une des touches (**TS1 ÷ TS4**) du sélecteur turbosteam (**13**); sur l'écran s'affichera:





Les paramètres qui peuvent se modifier sont:

- *T stop vap.* (valeur "xxx°C" de température pour le lait chaud ou pour le lait monté).

Les choix possibles sont:

En programmant "0":

- Stop vapeur manuel

En programmant une valeur quelconque comprise entre "40°÷85°":

- Stop vapeur automatique

En programmant "OFF":

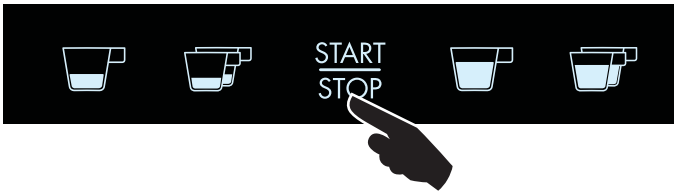
- Stop vapeur désactivé

- *niv. émulsion* (il est possible de choisir un niveau différent d'émulsion pour le lait monté; la valeur programmable est comprise entre "0 ÷ 100", où 0 indique aucune émulsion et 100 une émulsion continue).

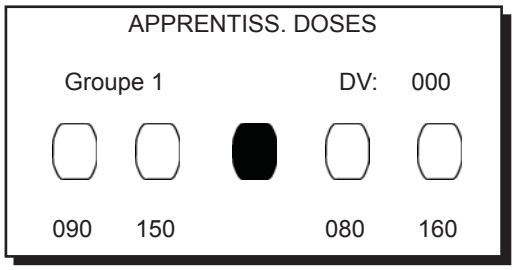
Français

26. Programmation des doses avec la fonction d'"AUTO-APPRENTISSAGE"

On peut également programmer les doses d'eau pour le café et les doses d'eau chaude à l'aide de la fonction *"AUTOAPPRENTISSAGE":*



Appuyer sur la touche STOP pendant au moins 8 secondes et continuer ainsi jusqu'à ce que retentisse le signal acoustique qui sonnera pour toute la durée de la programmation. Sur l'écran apparaîtra le tableau ci-dessous où sont représentés les boutons poussoirs avec les quantités d'eau correspondante pour le café.

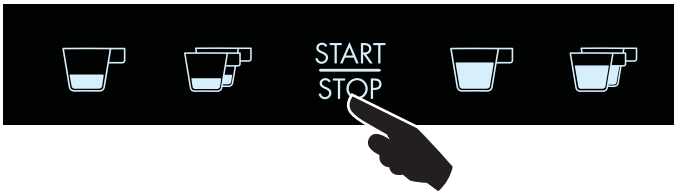


Français

Doses de café

1 - Fixer au groupe le porte-filtre chargé avec la dose de café moulu.

2 -Placer une ou deux tasses sous les becs verseurs du porte-filtre et appuyer ensuite sur la touche à programmer; tenir appuyée la touche jusqu'à ce que la ou les tasses soient remplies au niveau désiré.



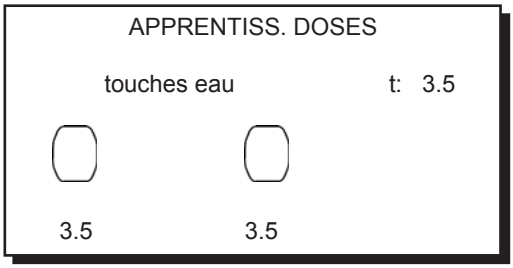
Pendant cette phase, la valeur des impulsions du doseur volumétrique (en haut à droite sur l'écran) augmente; en lâchant le bouton poussoir, la valeur atteinte est mémorisée et s'affiche sous la touche programmée.

3 - Continuer la programmation éventuelle de toutes les touches pour le café en reprenant les opérations à partir du point 1.

Doses d'eau chaude

1 - Appuyer ensuite sur la touche à programmer; tenir appuyée la touche jusqu'à ce que le récipient soit rempli au niveau désiré.

Durant cette phase, le temps en secondes (en haut à droite de l'écran) augmente, en lâchant le bouton poussoir, la valeur ajoutée est mémorisée sous la touche programmée et autant de fois qu'il y a de groupes dans la machine.



2 - Continuer la programmation éventuelle de toutes les touches pour l'eau en reprenant les opérations à partir du point 1.

A la fin de la programmation, appuyer sur la touche STOP. Le signal acoustique s'interrompre et confirme ainsi la mémorisation des opérations effectuées.

LA CIMBALI

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihrer neuen Cimbali-Kaffeemaschine.
Dieses Modell ist eine Maschine zur Zubereitung von Espressokaffee, das nach den Erkenntnissen des neuesten technischen Standes gebaut wurde und einfache Bedienung und Vielseitigkeit des Einsatzes bei einem Betrieb in maximaler Sicherheit
gewährleistet.
Wir empfehlen Ihnen, die vorliegende Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme der Maschine genau durchzulesen. Die Bedienungsanleitung wurde erstellt, um Ihnen alle Informationen zum vorschriftsmäßigen Gebrauch sowie zur Wartung der Maschine zu geben.

GRUPPO CIMBALI S.p.A.

Inhaltsverzeichnis

		Seite
1.	**Allgemeine Vorschriften**	**2**
2.	**Aufstellung**	**3**
3.	**Elektrischer Anschluß**	**4**
4.	**Anschluß der Wasserkreise**	**4**
5.	**Kontrollen zur vorschriftsmäßigen Installation**	**5**
6.	**Vorschriften für den Bediener**	**6**
7.	**Hinweise**	**7**
8.	**Außerordentliche Wartung und Reparaturen**	**7**
9.	**Endgültige Ausserbetriebstellung**	**8**
	GEBRAUCH	
10.	**Tägliche Inbetriebsetzung der Espressomaschine**	**9**
	Manuelles Einschalten	9
	Automatisches Ausschalten / Einschaltung	9
	Ausschaltung in Modalität Energieersparnis	9
	Modalität Energieersparnis	10
	Forcierte Einschaltung	10
	Beschreibung der Display-Symbole	10
11.	**Austausch des Wassers im Heizkessel** (Tägliche Einschaltung)	**11**
12.	**Tassenwärmer (falls vorgesehen)**	**11**
13.	**Kaffee-Ausgabe**	**12**
14.	**Heißwasser-Ausgabe**	**12**
15.	**Dampfausgabe**	**13**
16.	**Reinigung und Wartung**	**14**
	Simultane Spülung	15
	Sequentielle Spülung	16
	Einzelspülung	17
	Austausch des wassers im Heizkessel	18
	Filterhalter	18
	Strahler Wasserdampf und Heißwasser	19
	Roste und Tropfschale	19
	Entladekassette	19
	Gehäuse	19
17.	**Anomalien - Störungen**	**20**
	KUNDENPROGRAMMIERUNG	
18.	**Aufbau der Programmierungsmenüs: Kunden**	**21**
19.	**Einstellen der Uhrzeit**	**22**
20.	**Menü Kundenparameter**	**22**
	Sprachwahl	22
	Menü Servicezeiten	23
	Datum und Uhrzeit	23
21.	**Datenmenü - Abbildung und Nullrücksetzung der Zähler**	**24**
22.	**Wie man Zugriff zum Programmieren erhält**	**24**
23.	**Menü Tastenbelegung - Selektion Kaffee**	**25**
24.	**Menü Tastenbelegung - Selektion Heißwasser**	**25**
25.	**Menü Taste - Selektion Dampf luft**	**26**
26.	**Programmierung mit der Funktion “Selbsteinstellung”**	**27**
	ABBILDUNGEN	**XI**
	Austausch des Netzteils	**XII**
	Änderung der Transformator-Speisespannung	**XVIII**
	Service Line	**XX**

Deutsch

1. Allgemeine Vorschriften

Die vorliegenden Hinweise und Bestimmungen müssen vor Aufstellung und vor Inbetriebnahme der Maschine genau durchgelesen werden, da sie wichtige Angaben enthalten, die den sicheren Betrieb der Maschine entsprechend der Vorschriften zur Hygiene betreffen.
Das vorliegende Handbuch muß sorgfältig aufbewahrt werden, um eine spätere Einsichtnahme zu gleich welchem Zeitpunkt zu ermöglichen.

- Die Maschine darf nur zur Zubereitung von Espressokaffee und von Heißgetränken mittels Wasser oder Wasserdampf sowie zum Vorwärmen der Kaffeetassen eingesetzt werden.
- Stellen Sie das Gerät an einem Ort auf, an dem es nur von entsprechend unterwiesenen Personen bedient werden kann, die alle Gefahren bei Gebrauch des Geräts kennen.
- Die Maschine ist für den professionellen Einsatz bestimmt.
- Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, ohne Erfahrung oder ohne die erforderlichen Kenntnisse nur dann benutzt werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder die entsprechenden Anweisungen für einen sicheren Gerätegebrauch und das Verständnis der damit zusammenhängenden Gefahren erhalten haben.
  Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
  Die Reinigung und Wartung ist Aufgabe des Bedieners und nicht von unbeaufsichtigten Kindern.
- Die Maschine darf nicht unbeaufsichtigt gelassen werden.
- Die Maschine darf nicht im Freien benutzt werden.
- Wenn die Maschine in einem Raum abgestellt werden soll, in welchem die Umgebungstemperatur unter den Gefrierpunkt absinken könnte, muß vor Abstellung der Maschine der Wasserkessel entleert und das Wasser aus den Leitungen der Maschine abgelassen werden.
- Die Maschine darf keinen Witterungseinflüssen (Regen, direkte Sonnenstrahlung, Frost) ausgesetzt werden.
- Die Maschine darf nicht mit Wasser abgespritzt werden.
- Betriebsgeräusch: Schalldruckpegel 77 dB(A) (+/- 2,5 dB).
- Sollte das Netzkabel beschädigt sein, so darf es nur von einem entsprechend qualifizierten und befugten Fachtechniker ausgetauscht werden.
- Gleich welcher Einsatz der Maschine, der von den vorstehend aufgeführten Bestimmungen abweicht, gilt als unsachgemäß und beinhaltet das Entstehen von Gefahrenquellen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden gleich welcher Art, welche auf einen unsachgemäßen Gebrauch der Maschine zurückzuführen wären.

2. Aufstellung

ZU BEACHTEN

Die Installation, die Demontage und die Einstellung der Maschine dürfen nur von entsprechend qualifizierten und offiziell zugelassenen Fachtechnikern vorgenommen werden.

Die im vorliegenden Handbuch enthaltenen Hinweise und Bestimmungen müssen genau durchgelesen werden, da sie wichtige Angaben enthalten, welche die Installation sowie den Gebrauch und die Wartung der Maschine unter Bedingungen der maximalen Sicherheit betreffen.

Das vorliegende Handbuch muß zwecks späterer Einsichtnahme sorgfältig aufbewahrt werden.

- Die mit dem Transport und der Versetzung der Maschine beauftragten Personen müssen die einschlägigen Bestimmungen zur Bewegung von Lasten kennen.
  Gehen Sie beim Transport und bei der Versetzung mit maximaler Umsicht vor und setzen Sie die jeweils angemessenen Transport- und Hebemittel (Gabelstapler) ein.
  Bei Transport und der Versetzung der Maschine von Hand müssen folgende Voraussetzungen gewährleistet sein:
  - die Anzahl der zur Anhebung und zur Versetzung der Maschine eingesetzten Personen muss dem Gewicht der Maschine sowie den durch die Maschine bestehenden Möglichkeiten des festen Griffs entsprechen;
  - alle zur Anhebung und zur Versetzung der Maschine eingesetzten Personen müssen mit angemessenen Mitteln zum Unfallschutz (Sicherheitsschuhe, Handschuhe) ausgestattet sein.
- Nehmen Sie die Maschine aus der Verpackung, und vergewissern Sie sich vom einwandfreien Zustand aller Komponenten und Einheiten zur Betriebssicherheit der Maschine.
- Die verschiedenen Bestandteile der Verpackung (Plastikbeutel, Polystyrol-Schaumstoff, Nägel, etc.) dürfen nicht in Reichweite von Kindern gelassen werden, da sie eine potentielle Gefahrenquelle darstellen.
- Vergewissern Sie sich vor Anschluß der Maschine, daß die Angaben auf dem Kenndatenschild der Maschine den Werten des Strom- und Wassernetzes entsprechen.
- Die Unversehrtheit des Netzkabel überprüfen. Bei Beschädigung auswechseln..
- Das Netzkabel muß in seiner gesamten Länge abgewickelt werden.
- Die Maschine muß auf einer ebenen und stabilen Fläche mit einem Abstand zu Wänden und zur Aufstellungsfläche von wenigstens 20 mm aufgestellt werden; achten Sie bei der Aufstellung darauf, daß sich die obere Ebene der Maschine (zur Abstellung und Vorwärmung der Kaffeetassen) in einer Höhe von nicht unter 1,2 m befindet und daß eine ausreichende Fläche zur Ablage / Aufstellung der Zubehörteile zur Verfügung steht.
- Die Umgebungstemperatur muß im Bereich zwischen 10°C und 32°C (50°F und 90°F) liegen.
- Vergewissern Sie sich, daß in unmittelbarer Nähe der Maschine Vorrichtungen zum Anschluß an das Strom- und Wassernetz sowie ein mit Siphon versehener Wasserablaß vorhanden sind.
- Die Maschine darf nicht in Räumen (z. b. in Küchen) aufgestellt werden, in denen eine Reinigung mittels Strahlwasser vorgesehen ist.
- Vergewissern Sie sich, daß die zur Belüftung und Wärmeableitung vorgesehenen Schlitze und Öffnungen der Maschine nicht verstopft sind.
- Die Maschine darf nicht im Freien aufgestellt werden.

3. Elektrischer Anschluß

Das Netz zum elektrischen Anschluß der Maschine muß mit einem Stromtrenner mit einer Kontaktöffnung versehen sein, welche die totale Abtrennung gemäß Überspannungskategorie III sowie einen Schutz gegen Stromverluste von 30mA gewährleistet. Dieser Stromtrenner muß entsprechend der einschlägigen Gesetzesbestimmungen zur Installation von Elektrogeräten in das Stromnetz eingebunden sein.

Bei ungünstigen Bedingungen der Netzstromversorgung kann ein Abfall der Einschwingungsspannung auftreten.

Die elektrische Sicherheit der Maschine kann nur gewährleistet werden, wenn die Maschine an ein lt. den einschlägigen Gesetzesbestimmungen vorschriftsmäßig geerdetes Netz angeschlossen wird. Vergewissern Sie sich vor dem elektrischen Anschluß der Maschine, daß diese Voraussetzungen gewährleistet sind, und wenden Sie sich im Zweifelsfall zur Kontrolle Ihres Stromnetzes an einen qualifizierten Elektriker. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden gleich welcher Art, welche auf eine fehlende Erdung des Stromnetzes zurückzuführen wären.

Verwendung von Adaptern, Mehrfachsteckern u/o Verlängerungskabeln ist verboten.

Kontrollieren Sie des weiteren, daß die Anschlußart und die Netzspannung mit den Angaben auf dem Kenndatenschild der Maschine übereinstimmen: siehe Kapitel *Abbildungen, Abb. 1*.

Maschinen für Sternanschluß: siehe Kapitel *Abbildungen, Abb. 2*.
Maschinen für Dreiecksanschluß: siehe Kapitel *Abbildungen, Abb. 3*.
Maschinen für einphasigen Anschluß: siehe Kapitel *Abbildungen, Abb. 4*.

Deutsch

4. Anschluß der Wasserkreise

ANSCHLUSSBEDINGUNGEN
Das Wasser zur Versorgung der Kaffeemaschine muß Trinkwasser lt. den einschlägigen Gesetzesbestimmungen sein. Vergewissern Sie sich, daß im Wassereinlauf der Maschine folgende Bedingungen vorliegen.

Überprüfen, dass an den Wassereintrittsstellen der Maschine die pH- und Chloridwerte den geltenden Gesetzen entsprechen.

Sollten die o.a. Werte überschritten werden, so muß eine Einheit zur Wasseraufbereitung (entsprechend der vor Ort geltenden Gesetzesbestimmungen und dem Maschinentyp) zwischengeschaltet werden.
Sollte der Härtegrad des Wassers zur Versorgung der Kaffeemaschine 8°F (4,5 °D) überschreiten, so empfiehlt sich, um die vorschriftsmäßige Funktion der Maschine zu gewährleisten, die Zeiträume zur Wartung der Maschine dem jeweils ermittelten Härtegrad sowie der jeweiligen Art des Einsatzes der Maschine anzupassen.

VORSCHRIFTEN ZUR INSTALLATION

Zur Installation der Maschine dürfen nur die mitgelieferten Originalteile verwendet werden; in jedem Falle dürfen nur neue (Unbenutzte Rohre und Dichtungen für den Wasseranschluss) und (entsprechend der vor Ort geltenden Gesetzesbestimmungen) für Trinkwasser zugelassene Komponenten benutzt werden.

ANSCHLUSS AN DIE WASSERLEITUNGEN
Achten Sie auf die perfekt waagerechte Positionierung der Maschine, die über entsprechende Regelung und anschließendes Feststellen der Standfüße der Maschine erzielt wird.

Nehmen Sie den Anschluß an die Wasserleitung entsprechend der Angaben im *Kapitel Abbildungen, Abb. 5* vor, und beachten Sie die einschlägigen, am Aufstellungsort geltenden Bestimmungen in Sachen der Hygiene, der Unbedenklichkeit der Wasserversorgung und des Umweltschutzes.

N.B.: Sollte der Druck der Wasserleitung 6 bar überschreiten, so muß ein Druckminderer installiert werden, welcher auf 2 ÷ 3 bar einzustellen ist; siehe Kapitel *Abbildungen, Abb. 6*.

Ablaßleitung: Legen Sie das Ende der Abwasserleitung in einen Ablauf, welcher zu Zwecken der Inspektion und der Reinigung mit einem Siphon ausgestattet sein muß.

ZU BEACHTEN: Die Abwasserleitung darf in den Kurvenbereichen NICHT wie im Kapitel Abbildungen, Abb. 7 gezeigt verlegt werden!

5. Kontrollen zur vorschriftsmäßigen Installation

ZU BEACHTEN: VERGEWISSERN SIE SICH NACH ERFOLGTER INSTALLATION, DASS FOLGENDE BEDINGUNGEN GEWÄHRLEISTET SIND, DIE FÜR DEN VORSCHRIFTSMÄSSIGEN BETRIEB DER MASCHINE UNERLÄSSLICH SIND (siehe in Unterlage C zur Installation einfügen)

WASSERANSCHLUSS

- Keine Leckagen an den Anschlußstellen oder den Wasserleitungen

BETRIEB

- Betriebsdruck des Wasserkessels entsprechend der angegebenen Nennwerte
- Vorschriftsmäßige Funktion des Druckwächters
- Vorschriftsmäßige Funktion der elektronische Standkontrolle
- Vorschriftsmäßige Funktion der Expansionsventile

ZU BEACHTEN: NACH INSTALLATION, ANSCHLUSS UND EINSTELLUNG DER MASCHINE UND VOR DER ÜBERGABE ZUM BETRIEB MÜSSEN DIE INNENKOMPONENTEN GESPÜLT WERDEN, WOBEI DIE NACHSTEHENDEN ANGABEN ZU BEFOLGEN SIND:

ABGABEEINHEITEN

- Die Filterhalter (ohne Kaffee) an die Abgabeeinheiten anschließen.
- Pro Einheit etwa eine Minute lang einen Abgabezyklus ausführen.

HEISSWASSERKREIS

- Mehrmals (über Betätigung der entsprechenden Taste) Heißwasser austreten lassen, bis mindestens 5 Liter (bei Maschinen mit 2 Abgabeeinheiten) bzw. 8 Liter (bei Maschinen mit 3 Abgabeeinheiten) abgegeben wurden (siehe Bedienerhandbuch, Kapitel “Heißwasser-Ausgabe”).

WASSERDAMPFKREIS (auch für Turbosteam-Einheiten)

- Etwa eine Minute (über Betätigung der entsprechenden Taste) Wasserdampf austreten lassen.

6. Vorschriften für den Bediener

INBETRIEBNAHME

ZU BEACHTEN: VOR DER INBETRIEBNAHME MÜSSEN DIE INNENKOMPONENTEN DER MASCHINE GESPÜLT WERDEN, WOBEI DIE NACHSTEHENDEN ANGABEN ZU BEFOLGEN SIND.
DIESE ARBEITSSCHRITTE DER SPÜLUNG MÜSSEN IMMER AUSGEFÜHRT WERDEN, WENN DIE MASCHINE LÄNGER ALS 8 STUNDEN NICHT IN BETRIEB GENOMMEN WURDE; IN JEDEM FALLE MUSS DIE MASCHINE WENIGSTENS EINMAL PRO TAG GESPÜLT WERDEN.

Abgabeeinheiten

- Die Filterhalter (ohne Kaffee) an die Abgabeeinheiten anschließen.
- Pro Einheit etwa eine Minute lang einen Abgabezyklus ausführen.

Heisswasserkreis

- Führen Sie den Wasseraustausch in der angegebenen Weise in dem Abschnitt "*Austausch des Wassers im Heizkessel*".

Wasserdampfkreis (auch für Turbosteam-Einheiten)

- Etwa eine Minute (über Betätigung der entsprechenden Taste) Wasserdampf austreten lassen.

WÄHREND DES BETRIEBS

Dampfabgabe (auch für Turbosteam-Einheiten)

- Vor der Erhitzung des abzugebenden Getränks (auf Wasser- oder Milchbasis) wenigstens 3 Sekunden lang Dampf austreten lassen, um den vollständigen Austritt von Kondensat zu gewährleisten.

Kaffeeabgabe

- Wenn die Maschine länger als 1 Std. nicht in Betrieb genommen wurde, vor der Kaffeeabgabe etwa 100 cc Wasser austreten lassen.

Heißwasserabgabe

- Wenn die Maschine länger als 1 Std. nicht in Betrieb genommen wurde, etwa 200 cc Wasser austreten lassen.

Reinigung Kaffeekreis

- Beziehen Sie sich auf den entsprechenden Abschnitt des Bedienerhandbuchs.

7. Hinweise

Verbrennungsgefahr!
Die durch dieses Symbol gekennzeichneten Bereiche der Maschine stehen unter hoher Temperatur und dürfen nur mit großer Vorsicht angefaßt werden.

WARNING: Hot surface
ACHTUNG: Heisse Oberfläche
ATTENTION: Surface chaude
ATTENZIONE: Superficie calda

ALLGEMEINE HINWEISE
Der Hersteller haftet nicht für Schäden oder Verletzungen, die auf einen unvorschriftsmäßigen oder unsachgemäßen Gebrauch der Kaffeemaschine zurückzuführen wären.

Betreiben Sie die Maschine nie mit nassen Händen oder wenn Sie mit nackten Füßen auf dem Boden stehen sollten.

Achten Sie darauf, daß das Gerät nicht von Kindern oder von Personen betrieben wird, die mit dem Gebrauch des Gerätes nicht vertraut sind.

Verbrennungsgefahr
Nähern Sie sich niemals mit den Händen oder mit anderen Körperteilen den Einheiten zur Abgabe von Kaffee, Wasserdampf oder Heißwasser.

Fläche zur Tassenvorwärmung
Stellen Sie auf die Fläche zur Tassenvorwärmung nur Kaffeetassen oder Spezialgefäße, die für den gemeinsamen Betrieb mit der Kaffeemaschine geeignet sind. Trocknen Sie die Kaffeetassen gut ab, bevor Sie sie auf die Fläche zur Tassenvorwärmung stellen.

Auf der Fläche zur Tassenvorwärmung dürfen keine anderen Gegenstände abgestellt werden.

NICHTGEBRAUCH DER MASCHINE
Gehen Sie wie nachstehend beschrieben vor, wenn die Maschine für einen längeren Zeitraum (z. B. außerhalb der Geschäftszeiten) unbeaufsichtigt ist:

- **Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, oder schalten Sie die Maschine über den Hauptschalter ab.**
- **Sperren Sie den Hahn zur Wasserversorgung ab.**

ANMERKUNG: Bei Maschinen, bei denen die Ein- und Ausschaltuhrzeit programmiert werden kann, muss die Stromversorgung nur gegeben sein, wenn die Funktion eingeschaltet ist.

Die Missachtung dieser Sicherheitsanweisungen befreit den Hersteller von jeglicher Haftung hinsichtlich der Beschädigung von Gegenständen oder Verletzungen von Personen.

Deutsch

8. Außerordentliche Wartung und Reparaturen

Im Fall von Störungen die Maschine über den Hauptschalter ausschalten und den Kundendienst benachrichtigen.

Sollte das Netzkabel beschädigt sein, die Maschine über den Hauptschalter ausschalten und beim Kundendienst ein neues Netzkabel bestellen.

Folgende Regeln sind hinsichtlich der Betriebssicherheit und der Funktionstüchtigkeit der Maschine von grundlegender Bedeutung:

- **Gehen Sie stets nach den Anleitungen des Herstellers vor;**
- **Lassen Sie alle Schutzeinrichtungen der Maschine regelmäßig von spezifisch befugten Fachkräften kontrollieren (erste Kontrolle spätestens 3 Jahre nach Erstinbetriebnahme; alle weiteren Kontrollen einmal pro Jahr).**

ZU BEACHTEN: Bitte bedenken Sie, daß die Ausführung von Wartungsmaßnahmen durch nicht entsprechend qualifizierte Personen die Betriebssicherheit der Maschine beeinträchtigen und die Entsprechung der Maschine zu den einschlägigen Gesetzesbestimmungen gefährden könnte.

Wenden Sie sich daher für alle Schritte der außerordentlichen Wartung und der Reparatur immer an qualifizierte und entsprechend befugte Fachkräfte.

ZU BEACHTEN: Es dürfen nur die vom Hersteller der Maschine angebotenen Originalersatzteile eingesetzt werden.
Der Einsatz anderer Ersatzteile beinhaltet den Verfall der Herstellergarantie.

ZU BEACHTEN: Nach Ausführung von Schritten der außerordentlichen Wartung müssen die Kontrollen zur vorschriftsmäßigen Installation ausgeführt werden (siehe entsprechender Abschnitt des Bedienerhandbuchs).

9. Endgültige Ausserbetriebstellung

Gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/CE über elektrischen Abfall (WEEE) wird zur Ken-ntnisnahme für die benutzer innerhalb der Europäischen Gemeinschaft folgendes erklärt.
Elektrische Geräte dürfen nicht in den normalen Haushaltsmüll gegeben sondern müssen entsprechend der Bestimmungen zur Abfalltrennung als Industrieabfall gesondert entsorgt werden.

Die elektrischen Geräte der GRUPPO CIMBALI sind mit einem besonderen Kennzeichen (durchkreuzter Müllbehälter) versehen. Dieses Kennzeichen zeigt an, daß das Gerät nach dem 13. August 2005 in den Handel gebracht wurde und im Rahmen der Abfalltrennung als Industrieabfall gesondert entsorgt werden muß.

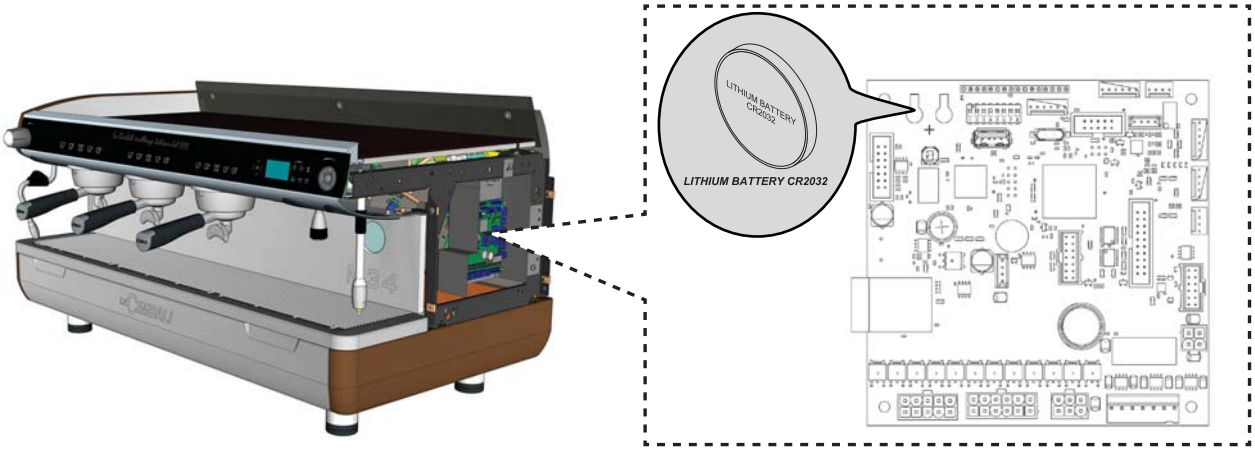
Eine unangemessene oder nicht den gesetzlichen Vorschriften entsprechende Entsorgung von elektrischen Geräten sowie ein unsachgemäßer Einsatz kann aufgrund der Präsenz von gesundheitsschädlichen Substanzen u/o Materialien zu schweren Gesundheitsschäden und / oder zu einer schwerwiegenden Umweltbelastung führen.
Jede nicht den einschlägigen Vorschriften entsprechende Entsorgung von elektrischen Materialien beinhaltet die Verhängung von Geldbußen u/o strafrechtlichen Maßnahmen.

ENDGÜLTIGE AUSSERBETRIEBSETZUNG
Hinsichtlich des Umweltschutzes gelten die am Aufstellungsort der Maschine gültigen Vorschriften.

Deutsch

HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ
Im Gerät befindet sich eine nicht wieder aufladbare Lithium-Knopfzelle (Manganoxid-Lithium-Batterie).
Diese Batterie muss entsprechend der Anweisungen des Batterieherstellers sowie gemäß der einschlägigen nationalen Bestimmungen dem Recycling zugeführt bzw. entsorgt werden.

Position der Batterie



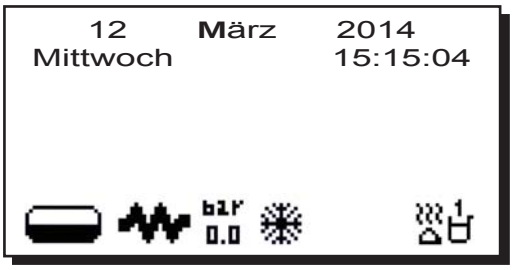
GEBRAUCH

10. Tägliche Inbetriebsetzung der Espressomaschine

„Vor der Inbetriebnahme der Maschine sicherstellen, daß der Hauptschalter für den Netzanschluß eingeschaltet ist und das der Haupthahn für die Wasserversorgung geöffnet ist.“

MANUELLES EINSCHALTEN

Drücken Sie den Hauptschalter (Leuchttaste) (**1**); die Maschine wird eingeschaltet, bei leuchten die Leds der Tasten und auf dem Display (**16**) werden die nebenstehenden Angaben abgebildet:



Wenn der Wasserstand im Wasserkessel unter den Mindeststand abfällt, wird der Wasserkessel auf den optimale Stand nachgefüllt. Am Ende dieses Vorgangs erscheint links unten auf dem Display die Ikone OK.

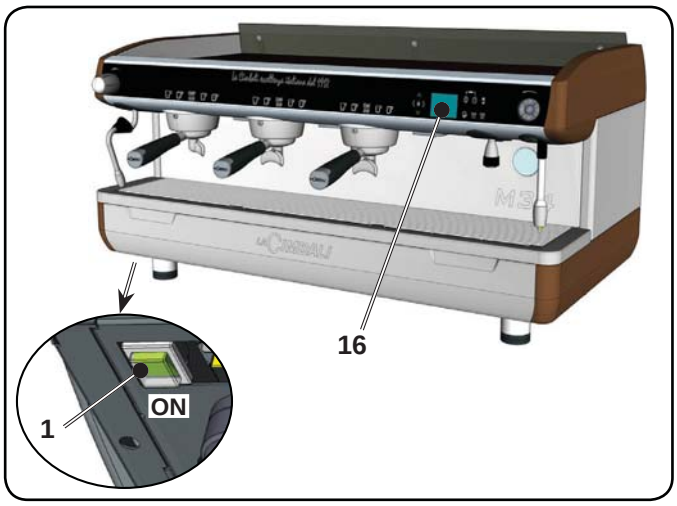
Warten Sie vor Inbetriebnahme der Maschine ab, bis der eingestellte Betriebsdruck erreicht ist.

Wenn in dieser Phase eine der Abgabetasten gedrückt wird, wird auf dem Display folgende Meldung ausgegeben:

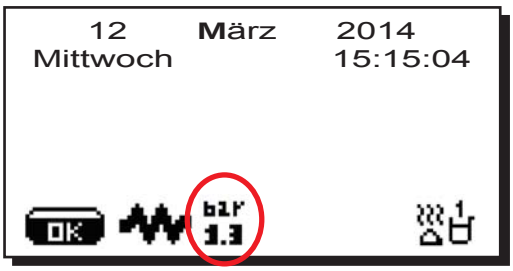
AUTOMATISCHES AUSSCHALTEN / EINSCHALTUNG

Die Maschine kann zur automatischen Ein- und Ausschaltung zu bestimmten Uhrzeiten programmiert werden; beziehen Sie sich zur Programmierung der Uhrzeit zur Einschaltung (“*Uhrzeit ON*”) und der Uhrzeit zur Einschaltung (“*Uhrzeit OFF*)” auf das Kapitel “***Menü Servicezeiten***”.

Bei Programmierung der automatischen Ein- und Ausschaltung schaltet sich die Maschine zur jeweils eingestellten Uhrzeit selbsttätig aus. Während der automatischen Ausschaltung wird auf dem Display folgende Meldung ausgegeben:



Das Gerät ist betriebsbereit, wenn das Display (**16**) den vorgesehenen Betriebsdruck anzeigt und das Symbol ❄ auf dem Display verlöscht:



Zu beachten: Bei Betrieb der Maschine mit automatischer Ein-/Ausschaltung darf der Hauptschalter (**1**) nicht zur Ausschaltung der Maschine benutzt werden, da ansonsten die automatische Einschaltung der Maschine nicht mehr gewährleistet ist.

Die Maschine wird zur jeweils programmierten Uhrzeit automatisch eingeschaltet. Die Display-Meldungen und die von der Maschine ausgeführten Vorgänge entsprechen den im Kapitel „**MANUELLE EINSCHALTUNG**“ ausgeführten Beschreibungen.

AUSSCHALTUNG IN MODALITÄT ENERGIEERSPARNIS

Während der Ausschaltung kann die Maschine in die Modalität ENERGIEERSPARNIS gesetzt werden.

In dieser Modalität werden das Heizelement der Maschine auf die minimale Leistung gesetzt und der Betriebsdruck des Wasserkessels auf 0,2 bar gehalten.

Beziehen Sie sich zur Einstellung dieser Funktion auf das Kapitel “***Menü Servicezeiten***”.

MODALITÄT ENERGIEERSPARNIS

Modalität ENERGIEERSPARNIS kann auch manuell aktiviert werden, indem einige Sekunden lang die Taste gedrückt gehalten wird OK.

Die Modalität sieht folgende Funktionen vor:

- Bei Einstellung des Heizkesseldrucks auf einen Wert über 1,2 bar wird der Betriebsdruck auf 0,8 bar abgesenkt;
- Bei Einstellung des Heizkesseldrucks auf einen Wert unter 1,2 bar wird der Betriebsdruck um 0,4 bar reduziert.

Bei Drücken einer der Abgabetasten wird die Modalität ENERGIEERSPARNIS automatisch verlassen und die Maschine kehrt in die normale Betriebsart zurück.

FORCIERTE EINSCHALTUNG

Drücken Sie zur forcierten Ausschaltung einige Sekunden lang die Taste “STOP/kontinuierlich kaffee”.

Zu beachten: Durch die forcierte Ausschaltung werden die Zeiten der Ein-/Ausschaltung der Maschine nicht modifiziert.

Zu beachten: Die Maschine bleibt nun bis zur nächsten programmierten Uhrzeit der Ausschaltung eingeschaltet. Um die Maschine sofort wieder auf „programmierte Ausschaltung“ zurückzustellen, muß sie über den Hauptschalter (**1**) ein- und ausgeschaltet werden.

Beschreibung der Display-Symbole

Dieses Symbol stellt den Wasserstand im Wasserkessel dar. Während des Einfüllvorgangs wird der untere, dunklere Teil der Ikone alternierend abgebildet. Wenn der optimale Stand erreicht ist, stellt sich das Symbol wie folgt dar:

OK

Dieses Symbol (Innenbereich dunkel) zeigt an, dass der Widerstand aktiviert wird und Arbeiten.

Sobald der vorprogrammierte Kesseldruck erreicht ist, stellt sich die Ikone wie folgt dar (Innenbereich hell).

Während des Betriebs der Maschine werden die beiden Ikonen

auf dem Display alternierend dargestellt, um die Aktivierung bzw. Deaktivierung der elektrischen Heizung anzuzeigen.

Zu beachten: **Der Kunde kann die elektrische Heizung nicht anschalten oder ausschalten.**

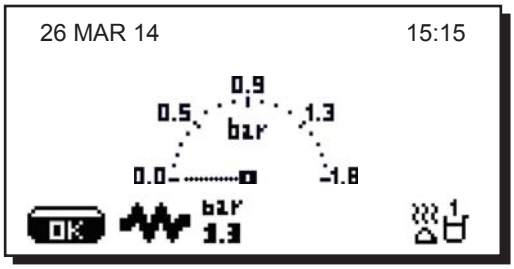
Wenn die Funktion Ein-/Ausschaltung programmiert ist, wird die elektrische Beheizung automatisch zugeschaltet.

Zeigt an, daß das Heizelement des Wasserkessels deaktiviert ist.

bar 0.0 Dieses Symbol zeigt den Wert des Drucks im Wasserkessel an.

Indem die Taste ◄ “RES” (**24**) etwa 3“ lang gedrückt gehalten wird, können der analoge Wert des Druckmessers angezeigt werden.

Auf dem Display wird folgende Meldung ausgegeben:



Zur Rückkehr in den normalen Anzeigestatus des Displays die Taste ◄ “RES” (**24**) für etwa 3“ lang erneut gedrückt halten.

Dieses Symbol zeigt an, daß die Maschine erstmalig beheizt wird oder daß der Druck im Wasserkessel unter 0,5 bar abgefallen ist.

Anzeige der Boilertemperatur; die Ikone erscheint, wenn einer oder mehrere Boiler die vorgesehenen Betriebstemperatur noch nicht erreicht haben sollten oder wenn die Betriebstemperatur unter 55°C abfällt.

Wenn eine der Tasten “STOPP/kontinuierliche Kaffeeabgabe” (**C**), l’gedrückt wird, erfolgt die Abgabe bei der aktuell erreichten Temperatur.

Alle anderen Tasten sind gesperrt, da der vorgeschriebene Betriebsdruck nicht erreicht wurde.

Während sich die Maschine auf Betriebsbereitschaft bringt, die Filterhalter in die Abgabeeinheiten einsetzen.

Die Maschine hat den vorgeschriebenen Betriebsdruck und die programmierte Betriebstemperatur erreicht, wenn die Ikone

nicht mehr auf dem Display erscheint.

Drücken Sie für jede Tastatur eine Taste zur Kaffeeselektion, damit der Temperaturunterschied zwischen Abgabeeinheit und Filterhalter ausgeglichen wird.

Das Symbol zeigt die Einschaltung des Tassenwärmers an.

1 Dieses Symbol zeigt die Stellung des Wahlschalters der Dampfausgabe (1 - 4) an.

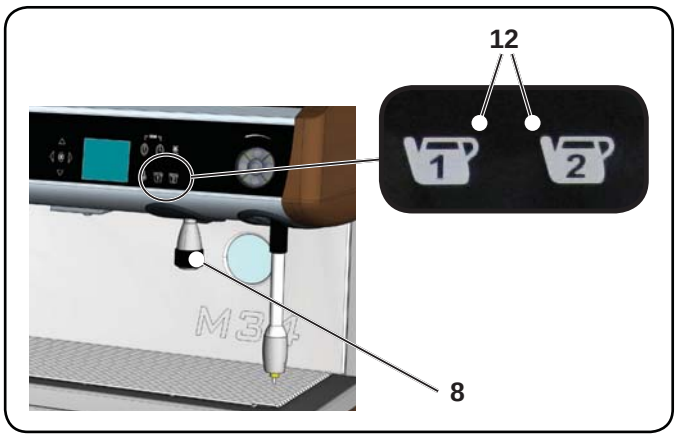
Dieses Symbol zeigt daß die Programmierung durch Techniker freigegeben ist.

Deutsch

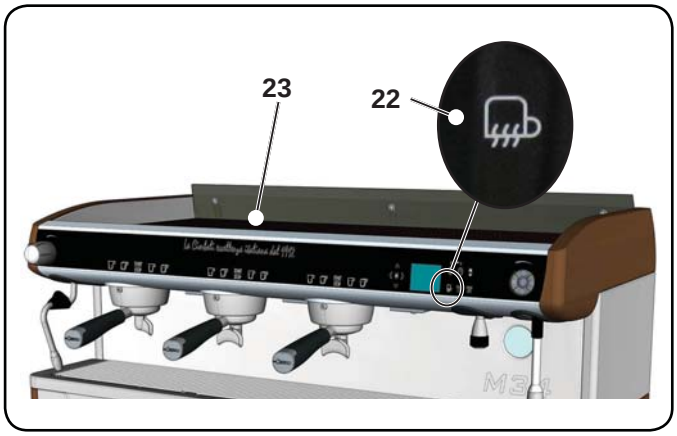
11. Austausch des Wassers im Heizkessel (Tägliche Einschaltung)

Tägliche Einschaltung der Espressomaschine: Vor Einschaltung der Maschine müss das Wasser im Heizkessel ausgetauscht werden.

Auf der Anzeige muß der vorgeschriebene Betriebsdruck angezeigt werden.
Drücken Sie eine Taste zur Heißwasserabgabe, und halten Sie sie etwa 5 Sekunden lang gedrückt (**12**).
Auf der Anzeige erscheint die Meldung '*WASSERAUSTAUSCH*'; Über das Rohr zur Heißwasserabgabe (**8**) wird Wasser aus dem Wasserkessel entnommen (etwa 60 - 70% des Gesamtvolumens des Kessels).
Das Heizelement des Wasserkessels und alle Abgabetasten werden während des Abgabevorgangs abgeschaltet bzw. gesperrt.
Der Abgabevorgang wird automatisch gestoppt (Zu beachten: Die Kaffeezubereitung kann in jedem beliebigen Moment durch die Taste **12** ausgeschaltet werden).
Am Ende des Abgabevorgangs kehrt die Maschine in den normalen Betriebsstatus zurück, und der Wasserkessel wird erneut mit Wasser gefüllt.



12. Tassenwärmer (falls vorgesehen)



ACHTUNG: sollte das Tassenablagegitter des Tassenheizgerätes nie mit Tüchern gedeckt werden.

Die Maschinen sind mit einer Fläche zur Tassenvorwärmung (**23**) ausgestattet, die zur Aufstellung und Erwärmung der Kaffeetassen dient.

Auf der Tassenabstellfläche nur Kaffeetassen, Cappuccinotassen und Gläser für die Benutzung an der Kaffeemaschine halten. **Es ist verboten, auf der Fläche andere Gegenstände zu halten.**
Die Tassen gründlich abtropfen lassen, bevor man die auf die Abstellfläche der Maschine stellt.

Drücken Sie zur Zuschaltung der Heizelemente der Fläche zur Tassenvorwärmung (**23**) die Taste (**22**); Zur Modifikation der Heizleistung des Tassenvorwärmers mehrmals die Taste (**22**) drücken.

- = Symbol maximale Leistung
- = Symbol mittlere Leistung
- = Symbol minimale Leistung
- Kein Symbol = OFF

Um die Beheizung des Tassenwärmers (**23**) auszuschalten, drücken Sie mehrfach die Taste (**22**), bis kein Symbol mehr auf dem Display angezeigt wird.

Zu beachten: Während der Phase der automatischen Ausschaltung wird die Fläche zur Tassenvorwärmung (**23**) nicht beheizt.
Bei der nächsten automatischen Einschaltung der Maschine wird die Maschine wieder auf den Status eingestellt, der bei der letzten Ausschaltung vorlag.

13. Kaffee-Ausgabe

Nehmen Sie den Filterhalter (**11**) ab, befreien Sie ihn von möglicherweise präsentem Kaffeesatz, und füllen Sie ihn, je nach Filterhalter, mit 1 oder 2 Dosen vorgemahlenen Kaffees.
Drücken Sie den vorgemahlenen Kaffee gleichmäßig in den Filterhalter; verwenden Sie dafür den Andrücker der Mahl- und Dosiereinheit.
Befreien Sie den Rand des Filterhalters von eventuell vorhandenem Kaffee; setzen Sie den Filterhalter (**11**) fest auf die Maschine, und stellen Sie eine (oder zwei) Espressotassen unter die Öffnung/en des Filterhalters (**11**).
Drücken Sie den Schalter Kaffeeabgabe entsprechend der gewünschten Dosis, um die Kaffeeabgabe zu aktivieren; die Kontrolleuchte neben der selektionierten Abgabeeinheit leuchtet auf. Die Abgabe wird automatisch abgeschaltet.
Zur kontinuierlichen Abgabe dagegen müssen Sie die Taste 'kontinuierliche Abgabe/STOPP' drücken.
Sowohl die dosierte als auch die kontinuierliche Abgabe kann zu jedem beliebigen Zeitpunkt über erneute Betätigung der Taste 'kontinuierliche Abgabe/STOPP' unterbrochen werden.

Deutsch

14. Heißwasser-Ausgabe

Verbrennungsgefahr! Bewegen Sie die Heißwasser- und Wasserdampfstrahler nur mittels den dafür vorgesehen Isolationsvorrichtungen (**A**).

Die Heißwasserausgabe wird von dem Ekonomiser kontrolliert, der es erlaubt, das heiße Wasser aus dem Kessel mit dem frischen Leitungswasser zu mischen und die Temperatur zu bestimmen.

Diese Lösung erlaubt es, die Wasserqualität zu verbessern und die Arbeit des Bedieners sicherer zu gestalten.

Den geeigneten Behälter unter die Abgabedüse für heißes Wasser (**8**) stellen.

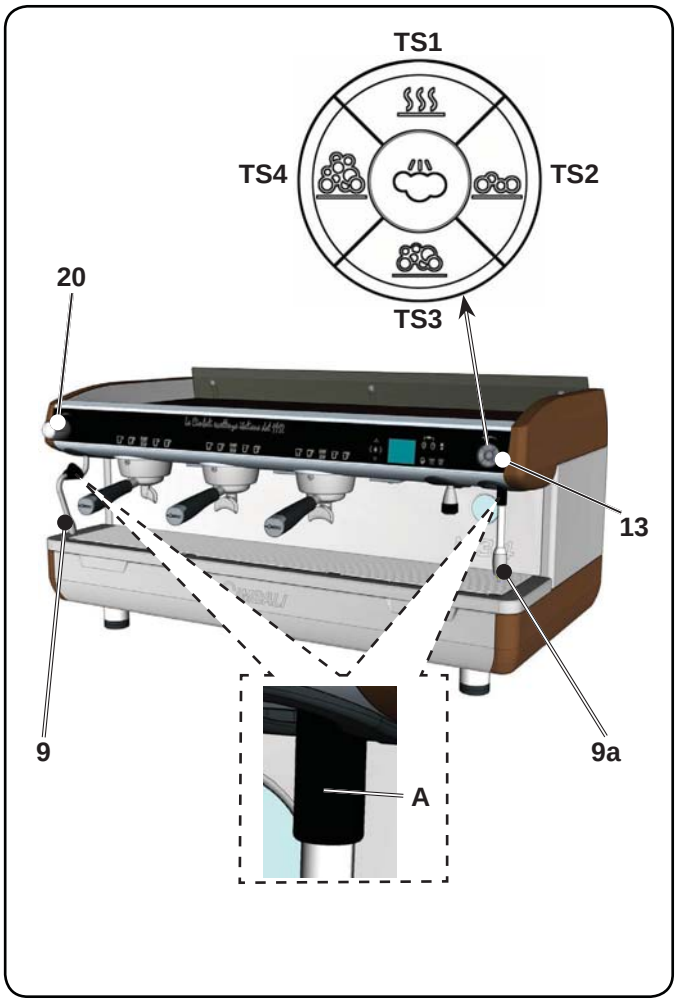
Die Taste für die Heißwasserabgabe (**12**) drücken.
Über die Abgabeöffnung (**8**) wird nun in der programmierten Menge Heißwasser abgegeben; die Abgabe wird automatisch beendet.

Bemerkung:

- mit den Dosierungstasten ist es möglich, die dosierte Abgabe kann zu jedem beliebigen Zeitpunkt über erneute Betätigung der vorher gedrückten Taste unterbrochen werden.
- die Einstellung des Ekonomisers für die Wassertemperatur wird vom Installateur vorgenommen.

15. Dampfausgabe

Verbrennungsgefahr! Bewegen Sie die Heißwasser- und Wasserdampfstrahler nur mittels den dafür vorgesehen Isolationsvorrichtungen (**A**).



Dampfabgabe über Turbosteam-Selektor (13)
Alle Maschinen mit dem TURBOSTEAM-Dampfabgabesystem (DAMPFSTOPP) sind mit der Funktion *"automatischer Abbruch der Dampfabgabe bei Erreichen der eingestellten Temperatur"* ausgestattet und zeichnen sich durch die schnelle Erhitzung und Aufschäumung der Milch aus.

Die Tasten des Turbosteam-Wahlschalters sind mit folgenden Funktionen belegt:

TS4 Milchaufschäumung (maximale Aufschäumung)

TS3 Milchaufschäumung (mittlere Aufschäumung)

TS2 Milchaufschäumung (minimale Aufschäumung)

TS1 heiße Milch

Wasserdampf.

ANMERKUNG: Während der Programmierung der Maschine könnend die Wahltasten der Turbosteam-Einheit (**TS1 ÷ TS4**) je nach Bedarf individuell konfiguriert werden.

Das Rohrstück zur Dampfabgabe (**9a**) in einen geeigneten Behälter stecken und dabei darauf achten, daß das wulstförmige Ende des Rohrstücks ganz in das Getränk getaucht wird.

Die gewünschte Milchart selektionieren und die entsprechende Taste drücken.

Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, wird die Dampfabgabe automatisch gestoppt.

Der Abgabevorgang kann zu jedem beliebigen Zeitpunkt abgebrochen werden, indem eine der Wahltasten der Turbosteam-Einheit (**13**) gedrückt wird.

Dampfabgabe mittels Einstellrad
Das System zur Dampfabgabe mittels Einstellrad (**20**) ist für Getränke geeignet, die aufgeschäumt werden sollen, da der Dampfdurchsatz mit diesem System graduell geregelt werden kann.

Das Rohrstück zur Dampfabgabe (**9**) in einen geeigneten Behälter stecken; den Wasserdampf austreten lassen und die Dampfabgabe nach erfolgter Erhitzung stoppen.

Zu beachten: Nach jedem Vorgang der Dampfabgabe muß das Innere des Abgaberohrs auf folgende Weise gereinigt werden: Richten Sie das Rohr zur Tassenaufsatzwanne aus, und führen Sie wenigstens eine Dampfabgabe aus; gehen Sie bei diesem Vorgang mit besonderer Umsicht vor.

16. Reinigung und Wartung

Halten Sie sich hinsichtlich des vorschriftsmäßigen Einsatzes des Nahrungsmittelsicherheitssystem (HACCP) an die im vorliegenden Paragraphen aufgeführten Angaben.

Die Reinigungen müssen mit Originalprodukte "Service Line" benutzt werden. Siehe die genaueren Angaben auf der letzten Seite. Alle anderen Produkte könnten die Eignung der Materialien beeinträchtigen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen.

Die Spülung muß am Ende des Arbeitstages und immer, wenn von der Maschine angefragt, für alle Abgabeeinheiten ausgeführt werden.

REINIGUNG DES KAFFEEKREISES

Zweck des Durchspülzyklus ist es, alle Fett- und Kalkablagerungen zu entfernen, die während des Kaffees entstanden sind.

Wenn man den Reinigungszyklus nicht ausführt, kommt es zur Verhärtung dieser Ablagerungen und folglich zum Verlust der Qualität der Leistungen des Kaffeekreislaufs.

Anm.: Die im folgenden Text beschriebenen Vorgänge sind bei eingeschalteter und unter Druck stehender Maschine auszuführen.

VORSICHT, VERBRENNUNGSGEFAHR: Während des Spülvorgangs treten aus der Mündung der Vorrichtung heißes Wasser und Wasserdampf. Daher die Hände und andere Körperteile im Sicherheitsabstand davon halten, bis der Reinigungszyklus beendet ist.

Bei Ausgabe der Spülanfrage seitens der Maschine wird auf dem Display die Meldung "SPÜLVORG AUSFÜHREN KAFFEE REINIGUNG" ausgegeben.

Diese Meldung liegt so lange vor, bis die Spülung ausgeführt wird.

Der Kaffeekreis der Maschine kann auf folgende Arten gespült werden:

- ***simultane Spülung***: alle Abgabeeinheiten werden gleichzeitig gespült;
- ***sequentielle Spülung***: die Abgabeeinheiten werden nacheinander gespült; die nicht von der Spülung betroffenen Einheiten können zur Kaffeeabgabe benutzt werden.

Des weiteren steht eine dritte Spülart zur Verfügung:

- ***Einzelspülung***: es wird nur eine einzige Abgabeeinheit gespült; alle anderen Abgabeeinheiten können zur Kaffeeabgabe benutzt werden.

Anmerkung: Die Einzelspülung steht bei Ausgabe einer Spülanfrage seitens der Maschine nicht zur Verfügung.

Zu beachten: bei ausgesprochen häufigem Betrieb der Maschine kann der Spülzyklus auch wenn auf dem Display keine Meldungen zur Spülfunktion erscheinen ausgeführt werden.

Zu beachten: Die automatische Reinigung kann nach erfolgter Aktivierung nicht unterbrochen werden (auch nicht durch Ausschalten der Maschine).

Bei unvorhergesehenem Stromausfall, Bei einem Stromausfall wird bei erneuter Strompräsenz auf dem Display die Meldung "*SPÜLUNG ABGABEEINHEIT AUSFÜHREN*" ausgegeben; führen Sie die Schritte zur Reinigung auf die vorstehend angegebene Weise zu Ende.

Die nicht von der Maschine angefragten Spülzyklen können dagegen unterbrochen werden, indem die Maschine aus- und wieder eingeschaltet wird.

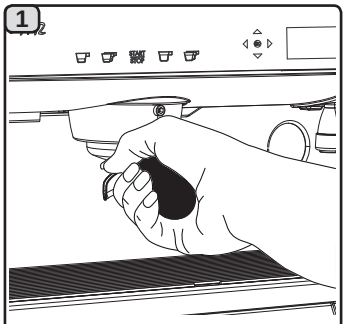
Die gleichzeitige Spülung dauert etwa 7Min., während die Einzelspülung etwa 7 Min. pro Abgabeeinheit dauert.

Eine nicht erfolgte Ausführung der programmierten Reinigungszyklen wird im Speicher der Maschine gemeldet.

Auf den folgenden Seiten werden die einzelnen Arten der Spülung beschrieben.

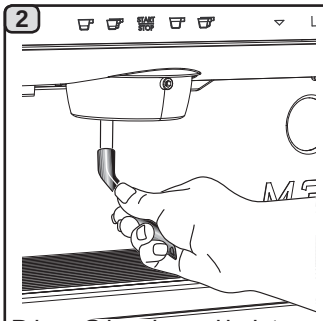
SIMULTANE SPÜLUNG: ***Die Spülung muß am Ende des Arbeitstages und immer, wenn von der Maschine angefragt, für alle Abgabeeinheiten ausgeführt werden.***

1



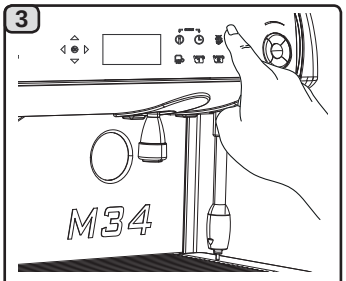
Den Filterhalter von der Kaffeeabgabeeinheit abnehmen.

2



Die Glockendichtung mit einer kleinen Bürste reinigen.

3



Die Taste Kaffeekreisspülung (**26**) einige Sekunden lang gedrückt halten.

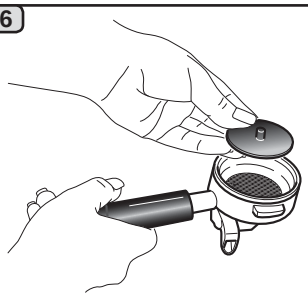
4

Auf dem Display erscheint die Anzeige der Modalität „simultane Spülung“ (voreingestellte Modalität).

5

Bestätigen Sie die Spülart, indem Sie die Taste OK drücken; auf dem Display wird folgende Meldung ausgegeben:

6

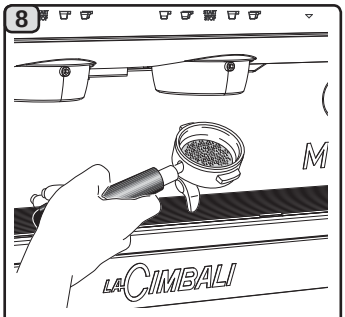


Eine Gummischeibe in den Filterhalter mit Filter legen.

7

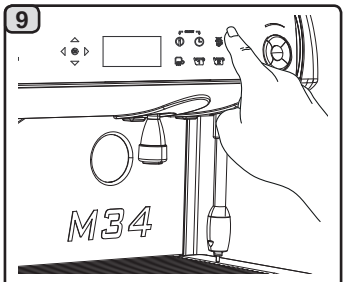
Entweder den Inhalt eines Tütchens oder einen Messbecher Reinigungspulver hineingeben.

8



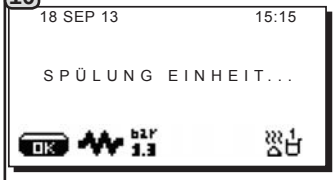
Alle Filterhalter der Abgabeeinheiten einsetzen.

9



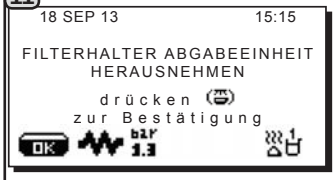
Drücken Sie die Taste zur Spülung des Kaffeekreislaufs (**26**).

10



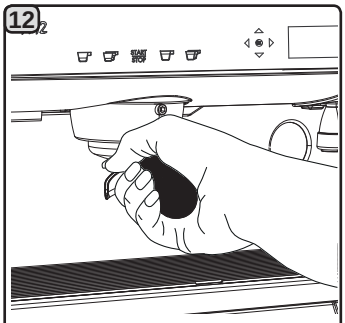
Der Spülzyklus beginnt, und auf dem Display wird für alle betroffenen Einheiten die Meldung *„SPÜLUNG EINHEIT...“* angezeigt.

11



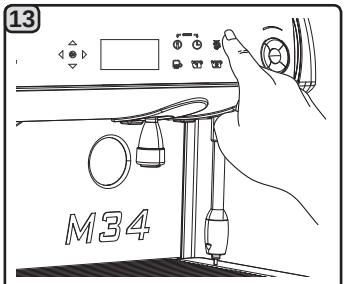
Am Ende der Spülung der Abgabeeinheit 1 erscheint auf dem Display die Meldung *„FILTERHALTER ABGABEEINHEIT HERAUSNEHMEN”.*

12



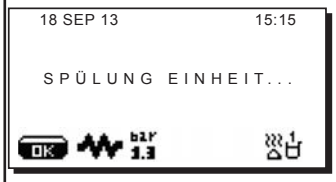
Die Filterhalter abnehmen.

13



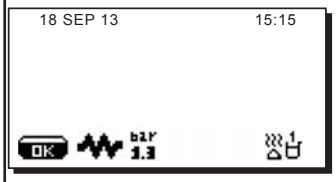
Drücken Sie die Taste zur Spülung des Kaffeekreislaufs (**26**).

14



Auf dem Display wird die Meldung „*SPÜLUNG EINHEIT*..." angezeigt.

15

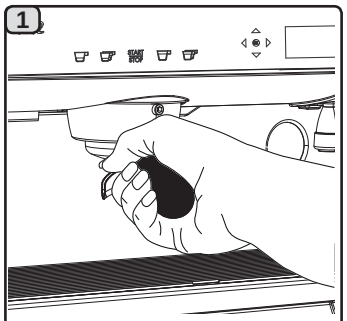


Nach der Klarspülung ist der Spülzyklus beendet.

Deutsch

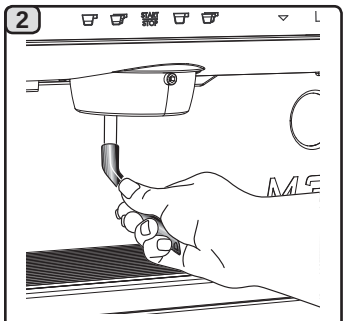
SEQUENTIELLE SPÜLUNG: ***Die Spülung muß am Ende des Arbeitstages und immer, wenn von der Maschine angefragt, für alle Abgabeeinheiten ausgeführt werden.***

1



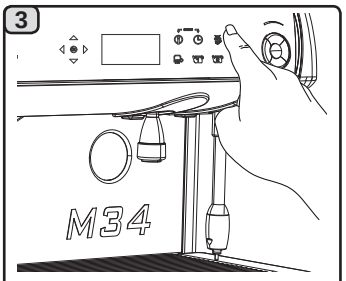
Den Filterhalter von der Kaffeeabgabeeinheit abnehmen.

2



Die Glockendichtung mit einer kleinen Bürste reinigen.

3

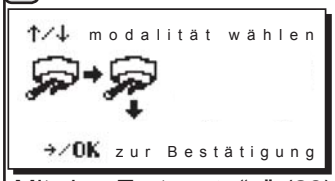


Die Taste Kaffeekreisspülung (**26**) einige Sekunden gedrückt halten.

4

Auf dem Display erscheint das Schema der Modalität "simultane Spülung" (voreingestellte Modalität).

5

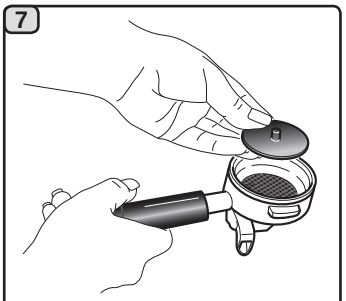


Mit den Tasten ▲ "**+**" (**30**) bzw. ▼ "**-**" (**31**) die Funktion *Sequentielle Spülung*; aufrufen; auf dem Display laufen Ikonen ab, die für die Abgabeeinheiten der Maschine stehen.

6

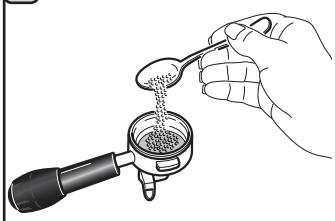
Bestätigen Sie die Spülart, indem Sie die Taste OK; drücken; auf dem Display wird folgende Meldung ausgegeben:

7



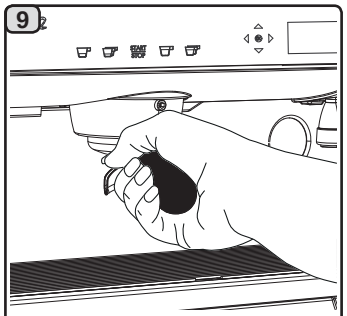
Eine Gummischeibe in den Filterhalter mit Filter einführen.

8



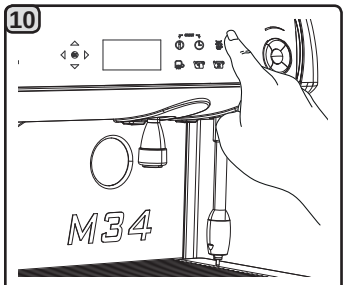
Entweder den Inhalt eines Tütchens oder einen Meßbecher Reinigungspulver hineingießen.

9



Den Filterhalter der Abgabeeinheit 1 einsetzen.

10

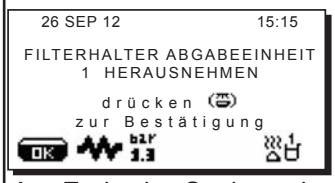


Drücken Sie die Taste zur Spülung des Kaffeekreises (**26**).

11

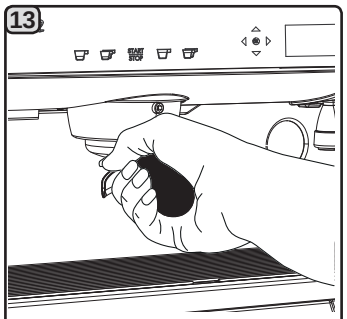
Der Zyklus zur Spülung der Abgabeeinheit 1 beginnt, und auf dem Display wird die Meldung *"SPÜLUNG EINHEIT 1"* ausgegeben.

12



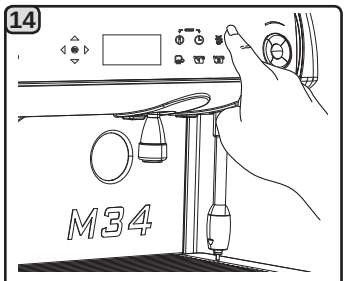
Am Ende der Spülung der Abgabeeinheit 1 erscheint auf dem Display die Meldung *"FILTERHALTER ABGABEEINHEIT 1 HERAUSNEHMEN"*.

13



Den Filterhalter abnehmen.

14

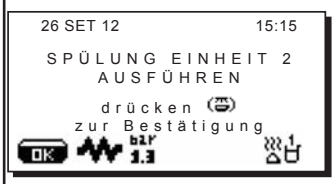


Drücken Sie die Taste zur Spülung des Kaffeekreises (**26**).

15

Auf dem Display wird die Meldung *"KLARSPÜLUNG EINHEIT 1"* ausgegeben.

16



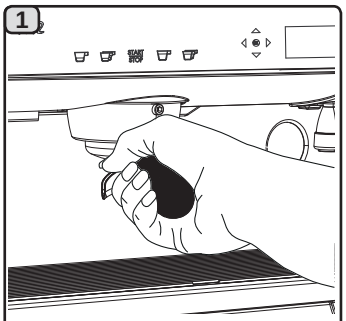
Am Ende der Klarspülung der Abgabeeinheit 1 erscheint auf dem Display die Meldung *"SPÜLUNG EINHEIT 2 AUSFÜHREN"*.

17

Wiederholen Sie die vorstehend angegebenen Schritte für alle Abgabeeinheiten der Maschine.

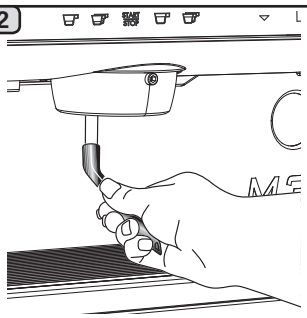
EINZELSPÜLUNG: Die Funktion steht bei Ausgabe einer Spülanfrage seitens der Maschine nicht zur Verfügung. ***Die Spülung muß am Ende des Arbeitstages und immer, wenn von der Maschine angefragt, für alle Abgabeeinheiten ausgeführt werden.***

1



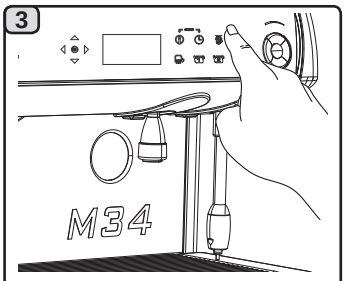
Den Filterhalter von der Kaffeeabgabeeinheit abnehmen.

2



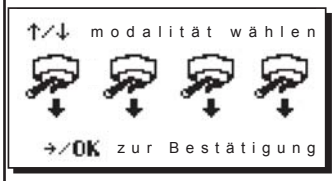
Die Glockendichtung mit einer kleinen Bürste reinigen.

3



Die Taste Kaffeekreisspülung (**26**) einige Sekunden gedrückt halten.

4



Auf dem Display erscheint das Schema der Modalität "simultane Spülung" (voreingestellte Modalität).

5

Mit den Tasten ▲ "+" (**30**) bzw. ▼ "-" (**31**) kann die Modalität *Einzelspülung* aufgerufen werden; die zu spülende Einheit wird durch ein Rechteck angezeigt.

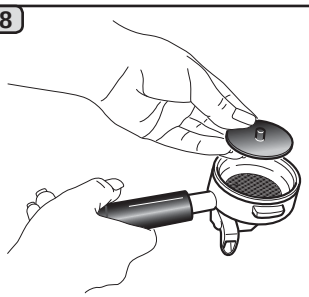
6

Mit den Tasten ▲ "+" (**30**) bzw. ▼ "-" (**31**) die zu spülende Einheit aussuchen.

7

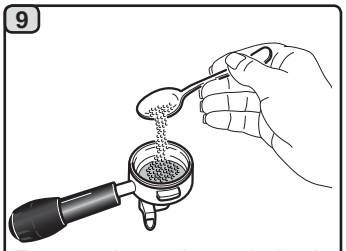
Bestätigen Sie die zu spülende Einheit (z.B. Abgabeeinheit 3), indem Sie die Taste OK; drücken; auf dem Display wird folgende Meldung ausgegeben

8



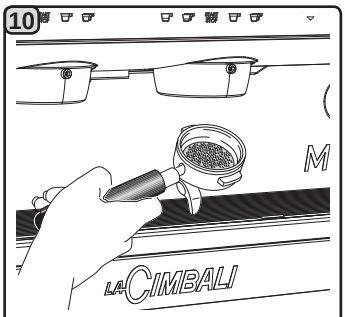
Eine Gummischeibe in den Filterhalter mit Filter einführen.

9



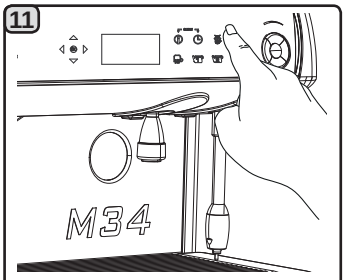
Entweder den Inhalt eines Tütchens oder einen Meßbecher Reinigungspulver hineingießen.

10



Den Filterhalter der Abgabeeinheit 3 einsetzen.

11

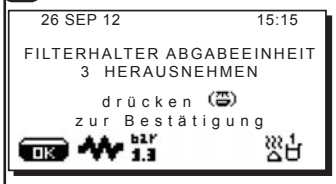


Drücken Sie die Taste zur Spülung des Kaffeekreises (**26**).

12

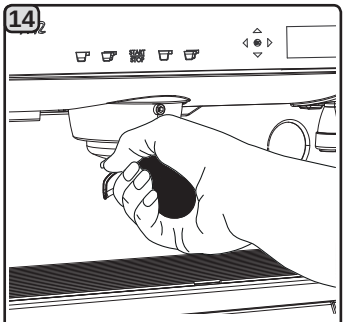
Der Zyklus zur Spülung der Abgabeeinheit 3 beginnt, und auf dem Display wird die Meldung *"SPÜLUNG EINHEIT 3"* ausgegeben.

13



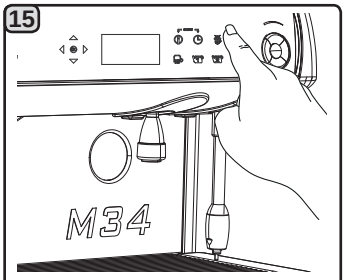
Am Ende der Spülung der Abgabeeinheit 3 erscheint auf dem Display die Meldung *"FILTERHALTER ABGABEEINHEIT 3 HERAUSNEHMEN"*.

14



Den Filterhalter abnehmen.

15

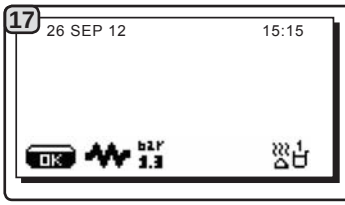


Drücken Sie die Taste zur Spülung des Kaffeekreises (**26**).

16

Auf dem Display wird die Meldung *"KLARSPÜLUNG EINHEIT 3"* ausgegeben.

17



Nach Abschluß der Klarspülung ist der Spülzyklus beendet.

18

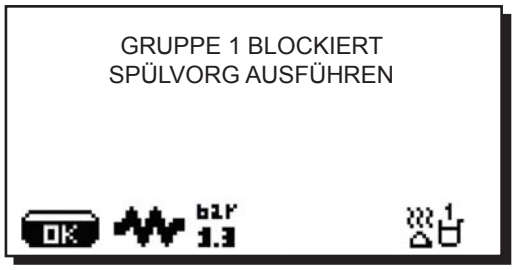
Den o.a. Vorgang für alle zu spülenden Einheiten wiederholen.

Deutsch

Sperrfunktion

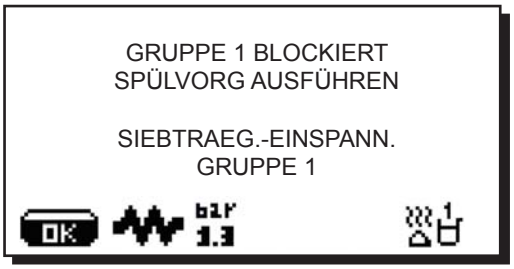
Wenn die Maschine gesperrt wird, wird auf dem Display folgende Meldung ausgegeben: Bei Drücken der dem gewünschten Spülzyklus entsprechenden Taste (Taste **26**) wird entsprechend der auf dem Display ausgegebenen Anzeigen der Spülgang ausgeführt und die Maschine entsperrt.

Beispiel: Bei “Sperrung Kaffeekreis” wird auf dem Display folgende Meldung ausgegeben:



Die Kennzahl der “gesperrten Abgabeeinheit” wird alternierend abgebildet und ist von der Anzahl der Abgabeeinheiten der Maschine abhängig.

Bei Drücken der Taste zur Spülung des Kaffeekreises (**26**) wird die vorher abgebildete Meldung durch folgenden Hinweis ergänzt:



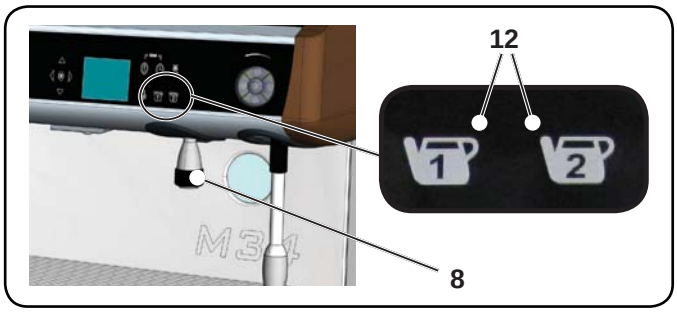
Sobald die Meldung “FILTERHALTER - ABGABEEINHEIT 1 EINSETZEN” ausgegeben wird, wird die Meldung zur Sperrung der Abgabeeinheit 1 gelöscht. Die Meldungen zur Sperrung der anderen (noch zu spülenden) Abgabeeinheiten werden weiterhin alternierend abgebildet.

Beziehen Sie sich zur Spülung der einzelnen Einheiten auf die auf den vorigen Seiten beschriebenen Arbeitsschritte.

AUSTAUSCH DES WASSERS IM HEIZKESSEL - ***Die Spülung muß wenigstens einmal täglich ausgeführt werden***

Deutsch

Drücken Sie eine Taste zur Heißwasserabgabe, und halten Sie sie etwa 5 Sekunden lang gedrückt (**12**).
Auf der Anzeige erscheint die Meldung ‘*WASSERAUSTAUSCH*’;
Über das Rohr zur Heißwasserabgabe (**8**) wird Wasser aus dem Wasserkessel entnommen (etwa 60 - 70% des Gesamtvolumens des Kessels).
Der Abgabevorgang wird automatisch gestoppt.
Am Ende des Abgabevorgangs kehrt die Maschine in den normalen Betriebsstatus zurück, und der Wasserkessel wird erneut mit Wasser gefüllt.

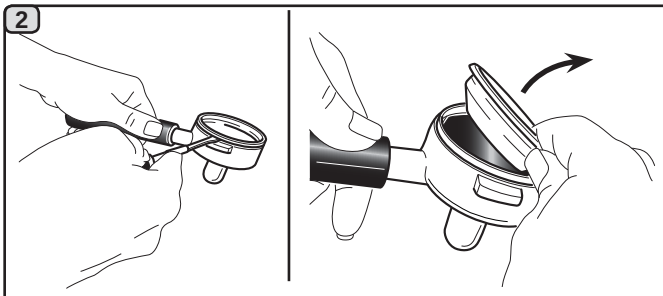


FILTERHALTER - ***Ausführung des Vorgangs am Ende des Arbeitstages, bezogen auf alle Filterhalter***

1

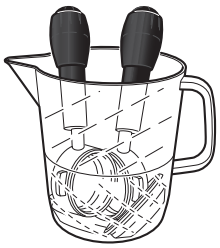
Einen Liter kaltes Wasser und eine kleine Menge flüssiges Reinigungsmittel in einen Behälter geben.

2



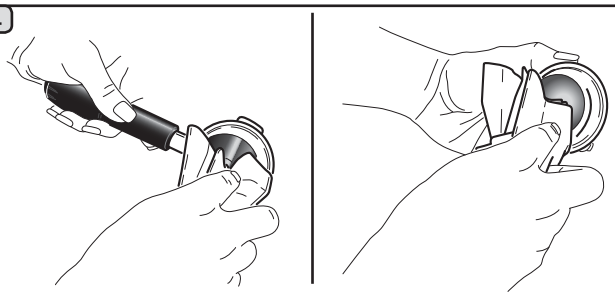
Die Filter aus den Filterhaltern nehmen.

3



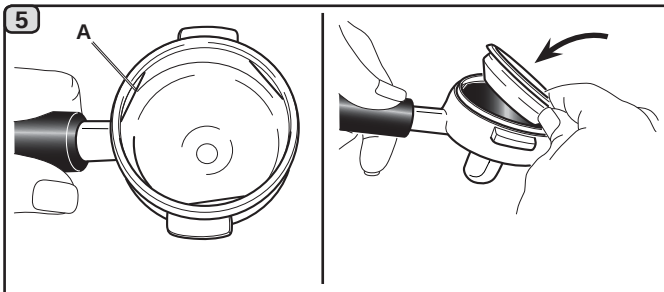
Filter und Filterhalter wenigstens 15 minuten lang in die Lösung legen.

4



Mit einem Schwamm eventuell vorhandene Reste entfernen und mit kalten Wasser gut ausspülen.

5

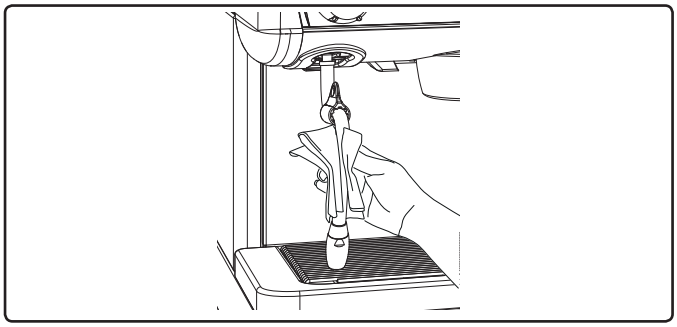


Die Filter wieder so in die Filterhalter einsetzen, daß die Feder (**A**) zur Filterblockierung in ihren Sitz einschnappt.

STRAHLER WASSERDAMPF UND HEISSWASSER - ***Ausführung des Vorgangs am Ende des Arbeitstages***

Einen sauberen Lappen oder Schwamm benutzen, um mit warmem Wasser zu reinigen, wobei etwaige organische Reste zu entfernen sind.

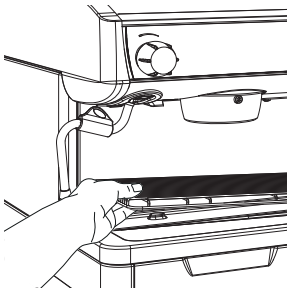
Gehen Sie zur Innenreinigung der Dampfabgabestrahler wie folgt vor:
Richten Sie das Rohr zur Tassenaufsatzwanne aus, und führen Sie wenigstens eine Dampfabgabe aus; gehen Sie bei diesem Vorgang mit besonderer Umsicht vor.



ANMERKUNG: Die nachstehend beschriebenen Vorgänge können auch bei ausgeschalteter Maschine ausgeführt werden.

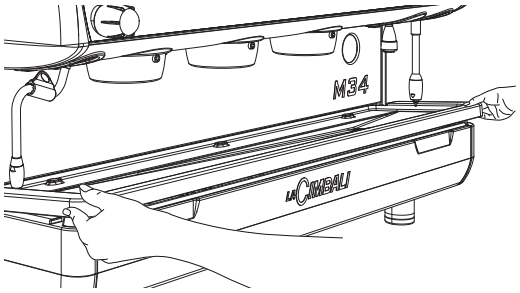
ROSTE UND TROPFSCHALE - ***Ausführung des Vorgangs am Ende des Arbeitstages***

1



Den Tassenaufstellrost von der Tropfenauffangwanne abnehmen.

2



Die Tropfenauffangwanne herausziehen.

3

Tassenaufstellrost und Tropfenauffangwanne unter fließendem Wasser reinigen.

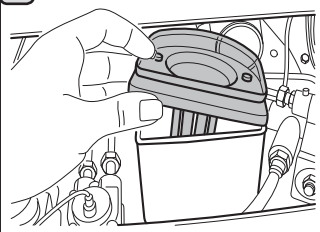
Deutsch

ENTLADEKASSETTE

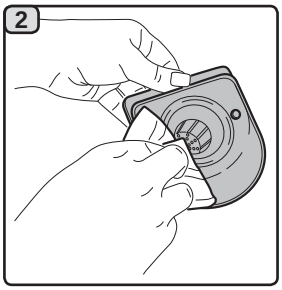
- Ausführung des Vorgangs am Ende des Woche

1. Nach Abnahme der Tropfenauffangwanne die Abdeckung der Ablaufwanne abziehen.
2. Mit einem Schwamm eventuell vorhandene Reste entfernen und mit kalten Wasser gut ausspülen.

1

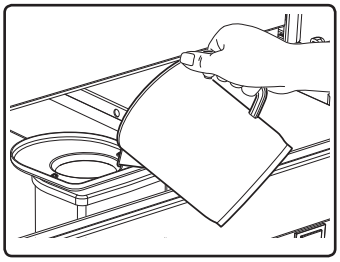


2



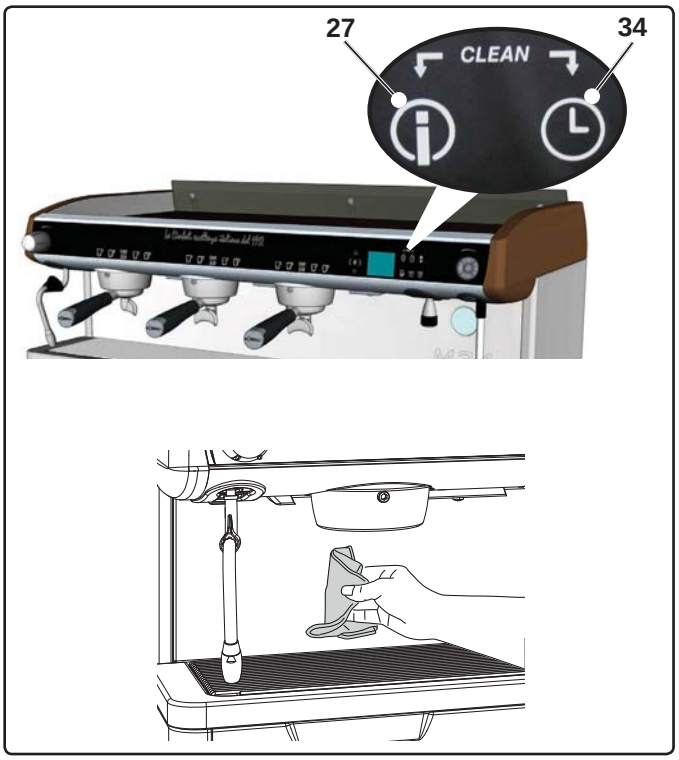
- Ausführung des Vorgangs am Ende des Arbeitstages

Ein Kännchen mit warmem Wasser in die Ablaßwanne geben, um eventuell vorhandene Verkrustungen zu lösen.



GEHÄUSE - ***Ausführung des Vorgangs am Ende des Arbeitstages***

Um die unbeabsichtigte Betätigung der Abgabetasten während der Reinigung zu verhindern, können die Wahltasten gesperrt werden. Dazu die Tasten **27** und **34** gleichzeitig für einige Sekunden drücken. Während der Sperrung bleiben die Wahltasten für die Abgabeeinheiten aus und die Tasten **27** und **34** blinken.
Zum Entsperren der Wahltasten am Ende des Reinigungsvorgangs die Tasten **27** und **34** erneut einige Sekunden lang gedrückt halten.



Reinigen Sie das Gehäuse der Maschine mit einem weichen Tuch und Reinigungsmitteln OHNE Ammoniak oder Scheuermittel, um die Arbeitsbereiche der Maschine von möglicherweise vorhandenen organischen Ablagerungen zu befreien.
Zu beachten: Spritzen Sie keine Flüssigkeiten in die Vertiefungen der Gehäusepaneele.

Deutsch

17. Anomalien - Störungen

Vom Kunden auszuführende Vorgänge:

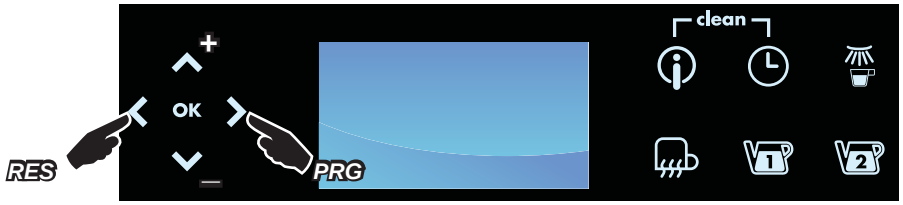
Kontrollieren Sie, bevor Sie sich an den Kundendienst wenden, ob die Störung durch Ausführung einer der nachstehend beschriebenen Maßnahmen behoben werden kann:

STÖRUNG	STÖRUNGSURSACHE	MASSNAHME
Die Kaffeemaschine funktioniert nicht, und das Display (**16**) ist ausgeschaltet.	Unterbrechung der Netzstromversorgung.	Kontrollieren Sie die Netzstromversorgung. Kontrollieren Sie die Stellung des Hauptschalters (**1**).
Austritte aus dem Rand des Filterhalters (**11**).	Dichtung mit Kaffeeresten verschmutzt.	Reinigen Sie die Dichtung mit der mitgelieferten Bürste.
Kaffeeabgabezyklus zu kurz.	Kaffee zu grob gemahlen. Kaffee zu alt.	Mahlen Sie den Kaffee entsprechend feiner. Verwenden Sie frischen Kaffee.
Kaffee tritt nur tropfenweise aus.	Filterlöcher verstopft oder Filterhalterauslass (**11**) verschmutzt. Kaffee zu fein gemahlen.	Reinigen Sie Filterlöcher und Filterhalterauslass. Mahlen Sie den Kaffee entsprechend gröber.
Wasseraustritt unter der Maschine.	Ablassschacht verstopft. Loch in Ablassbecken verstopft.	Reinigen. Reinigen.
Maschine ist warm, gibt aber keinen Kaffee ab.	Wasserzuführung oder Wasserenthärterzuführung gesperrt. Kein Trinkwasser in der Leitung.	Öffnen Sie die Ventile der Wasserzuführung bzw. Wasserenthärterzuführung. Warten Sie die Zufuhr von Leitungswasser ab, oder wenden Sie sich an einen Installateur.
Die Standmesser sind aktiviert.	Gleiche Ursachen wie im vorigen Punkt beschrieben.	Gleiche Abhilfemaßnahmen wie im vorigen Punkt beschrieben.

KUNDENPROGRAMMIERUNG

18. Aufbau der Programmierungsmenüs: Kunden

Für den Zugrif auf das Menü drücken PRG



Menü VERLASSEN mit RES

Nur wenn die "Prog. Kunde" mit JA und die "Block Program." mit NEIN

MENÜ TASTE

Drücken VORWAHL-TASTEN

Typ

Wasserdosis

MENÜ DATEN

Drücken clean

ZAEHLER

Anz. Kaffee..

Anz. Wasse

Anz. Dampf

Anz. Dampf TS

Anz. Dampf + Luft TS

Anz. tot. Kaffee

KUNDEN

Drücken clean

SERVICEZEITEN

DATUM UND UHRZEIT

Uhrz. ON

Uhrz. OFF

Geschlo

Energy saving

Nacht ON

Nacht OFF

REINIG. 1

REINIG. 2

REINIG. 3

ITALIANO

ENGLISH

FRANCAIS

DEUTSCH

NEDERLANDS

ESPANOL

PORTUGÛES

ニホンゴ

РуССКИй

Deutsch

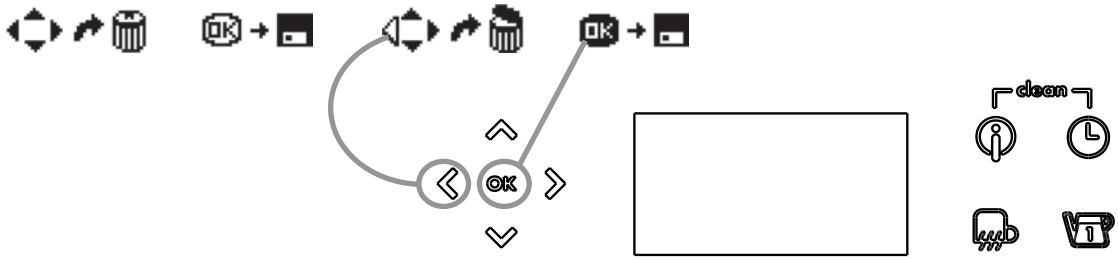
QUITTIEREN DER PROGRAMMATIONSFELDER

Vor Quittieren der Felder:

- die OK-Taste drücken, um eventuell getätigte Wertänderungen zu bestätigen;

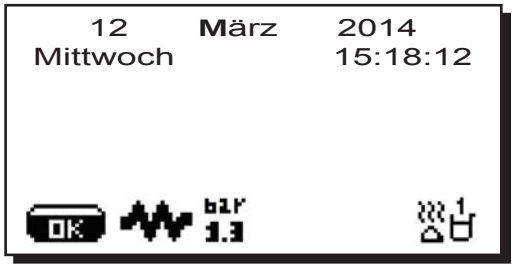
- die RES-Taste drücken, um die Werte unverändert beizubehalten

Im unteren Bereich des Displays werden alternierend folgende Ikonen abgebildet



19. Einstellen der Uhrzeit

Zum Einstellen der Uhr die Tasten ▲ „+“ (**30**) und ▼ „-“ (**31**) benutzen.
Bei jedem Drücken erhöht (bzw. verringert) sich die Uhrzeit um eine Minute.
Eine der Tasten (▲**30** oder ▼**31**) wenigstens 10 Sekunden gedrückt halten; die Minutenanzeige wird beibehalten und die Stunden können nun erhöht (oder vermindert) werden.
Während der Uhreinstellung bleiben die Sekunden auf “00”.



20. Menü Kundenparameter

Drücken Sie zum Aufruf des Feldes “Kundenparameter” die Taste ⏲ (**34**); auf dem Display folgendes Feld:

Deutsch

Sprachwahl

Wenn die Meldungen des Display in einer anderen als der voreingestellten Programmsprache angezeigt werden sollen, müssen Sie im Menü “Kundenparameter” den Cursor über die Pfeiltasten ▲ „+“ (**30**) bzw. ▼ „-“ (**31**) auf die gewünschte Sprache bringen und anschließend die Taste ▶ “PRG” (**29**) drücken. Beim Neustart der Maschine werden die Meldungen in der gewählten Programmsprache angezeigt.

Auf dem Display (**16**) werden folgende Programmsprachen angeboten:
Italienisch, Englisch, Französisch, Deutsch, Holländisch, Spanisch, Portugiesisch, Japanisch und Russisch.

Menü Servicezeiten

Wenn der Cursor auf der Zeile “Uhrzeit Service” steht und anschließend die Taste ► “PRG” (**29**) gedrückt wird, erscheint auf dem Display folgendes Feld:

Im Untermenü “Uhrzeit Servic” können folgende Parameter modifiziert werden:

- ***Uhrzeit ON*** (Uhrzeit der Einschaltung)
- ***Uhrzeit OFF*** (Uhrzeit der Ausschaltung)
- ***Ruhetag*** (Tag des Geschäftsschlusses)
- ***Energy Saving*** (Aktivierung / Deaktivierung der Modalität ENERGIEERSPARNIS: JA/NEIN)
- ***Nachts ON*** (Uhrzeit des Beginns des Nachttarifs; nur bei angeschlossenem Zahlungssystem)
- ***Nachts OFF*** (Uhrzeit des Endes des Nachttarifs; nur bei angeschlossenem Zahlungssystem)
- ***1. Spülung*** (Anfrage alle 24 Std. zur programmierten Uhrzeit - nicht deaktivierbar)
- ***2. ÷ 3 Spülung*** (Uhrzeit der Ausführung des Spülungs)

Allgemeine Angaben

Sollte der Betrieb an keinem Tag geschlossen sein, so muß die Option “Ruhetag” mit “keiner” definiert werden.

Sollte die Funktion der automatischen Einschaltung / Abschaltung nicht benutzt werden, da vorgezogen wird, die Maschine manuell ein- und auszuschalten, so muß “Uhrzeit ON” und “Uhrzeit OFF” mit dem gleichen Wert definiert werden,

z.B.:	Uhrzeit ON	22:00
	Uhrzeit OFF	22:00

“SPÜLUNG 1” UND “SPÜLUNGS 2 ÷ 3”

Es handelt sich um Spülfunktionen zu programmierbaren Uhrzeiten. Zur jeweils eingestellten Uhrzeit wird auf dem Display die Meldung “*KAFFEEKREIS SPÜLEN* ” ausgegeben.

Sobald erforderlich, wird ein Spülzyklus ausgeführt (simultane Spülung oder sequentielle Spülung), Funktionsart siehe Abschnitt “Spülvorgänge”).

Gehen Sie zur Einstellung der Uhrzeit, zu welcher die Anfrage zur Ausführung der Spülung ausgegeben werden soll, wie folgt vor:

- Den Cursor auf die einzustellende Zeile setzen (*SPÜLUNG*...);
- die Taste ► “PRG” (**29**) drücken;
- den angezeigten Wert mit den Tasten ▲ “**+**” (**30**) bzw. ▼ “**-**” (**31**) modifizieren;
- die Taste ◄ “RES” (**24**) drücken, um den eingegebenen Wert zu bestätigen.

Den o.a. Vorgang zur Änderung der Uhrzeiten zur Spülung wiederholen.

ZU BEACHTEN

Spülung 1: Die Funktion “Spülung 1” ist nicht deaktivierbar; sie wird täglich zur jeweils programmierten Uhrzeit, mindestens jedoch innerhalb von 24 Std., ausgegeben.

Spülungs 2 ÷ 5 : Fällt die zur Ausführung der Spülzyklusses gewählte Zeit in die Phase “Maschine aus”, so wird die Anfrage annulliert.

ANMERKUNG: Wenn die Spüvorgänge nicht aktiviert werden sollen, müssen Sie anstelle der Uhrzeit OFF eingeben.
Die Meldung OFF wird die Taste ▼ “**-**” (**31**) drückenin diesem Fall der Uhrzeit “00:00” abgebildet.

Weitere Angaben: siehe technisches Handbuch, Kapitel “Menü Konfiguration - Optionen Spülungen”.

Deutsch

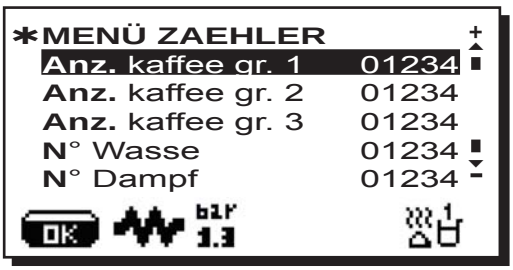
Datum und Uhrzeit

Zur Einstellung der Uhrzeit und des Datums die Taste ► “PRG” (**29**) in Höhe der entsprechenden Zeile drücken; auf dem Display wird folgende Meldung ausgegeben:

Bringen Sie den Cursor (schwarze Linie) über die Pfeiltasten ▲ „**+**“ (**30**) bzw. ▼ „**-**“ (**31**) auf die zu modifizierende Zeile, und drücken Sie anschließend die Taste ► “PRG” (**29**). Die Darstellung des Cursors ändert sich von → um anzuzeigen, daß nun über die Pfeiltasten ▲ „**+**“ (**30**) bzw. ▼ „**-**“ (**31**) der Wert der selektionierten Zeile modifiziert werden kann.
Drücken Sie nach Ausführung der Modifikation zur Bestätigung des eingegebenen Wertes die Taste ◄ “RES” (**24**).
Anmerkung: Die Darstellung des Cursors ändert sich wieder in eine schwarze Linie.
Wiederholen Sie den o.a. Vorgang zur Modifikation der weiteren Parameter.

21. Datenmenü - Abbildung und Nullrücksetzung der Zähler

Die Nullrücksetzung der Zähler erfolgt über Drücken der Taste ⓘ (**27**).
Auf dem Display (**5**) wird folgende Meldung ausgegeben:



Die Zählung bezieht sich auf folgende Parameter:
- ***Kaffee*** (Anzahl der Abgaben von mit Kaffee zubereiteten Getränken)
- ***Wasser*** (Anzahl der Abgaben von Heißwasser)
- ***Dampf*** (Anzahl der über den Taste Dampfabgabe ausgeführten Abgaben)
- ***Dampf TS*** (Anzahl der über den Wahlschalter Turbosteam ausgeführten Abgaben von Wasserdampf)
- ***Dampf / Luft TS*** (Anzahl der über den Wahlschalter Turbosteam ausgeführten Abgaben von Wasserdampf und Luft)
- ***Kaffee gesamt*** (Gesamtzahl der Abgaben von mit Kaffee zubereiteten Getränken)

Die Zähler können auf Null rückgesetzt werden, indem der Cursor auf die entsprechende Position gebracht wird; danach die Taste ▶ "PRG" (**29**) und anschließend die Taste ▲ „**+**" (**30**) bzw. ▼ „**-**" (**31**) drücken.

Über Drücken der Taste ◀ "RES" (**24**) wird die Nullrücksetzung bestätigt
Die Zeile "Anz. Kaffee" erscheint entsprechend der Anzahl der Abgabeeinheiten der Maschine.

Anmerkung: Folgende Parameter können nicht auf Null rückgesetzt werden:
- ***Kaffee gesamt***

Über erneutes Drücken der Taste ◀ "RES" (**24**) wird erneut das erste Feld aufgerufen.

Deutsch

22. Wie man Zugriff zum Programmieren erhält

Zu beachten: ***NUR*** wenn die Option „**Prog. Kunde**" mit „**JA**" und wenn die Option „**Block Program.**" mit „**NEIN**". Drücken Sie zum Aufruf des Programmierungsmenüs die Taste ▶ "PRG" (**29**); auf dem Display wird die unten angegebene Meldung ausgegeben:

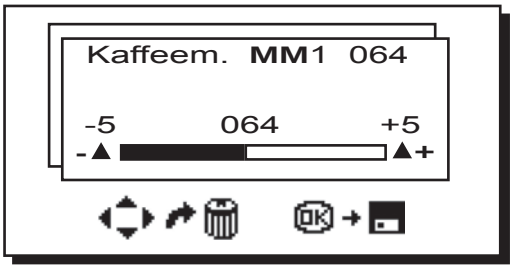
Drücken Sie eine der Tasten zur Wahltasten (**2**); das entsprechende LED leuchtet weiter auf (nicht blinkend).

Bringen Sie den Cursor (schwarze Linie) über die Pfeiltasten ▲ „**+**" (**30**) bzw. ▼ „**-**" (**31**) auf die gewünschte Zeile, und drücken Sie die Taste ▶ "PRG" (**29**).
Modifizieren Sie den Wert immer über die Tasten ▲ „**+**" (**30**) bzw. ▼ „**-**" (**31**); anschließend haben Sie zwei Möglichkeiten:

1) Bestätigung der eventuell getätigten Wertänderungen über die Taste OK.

2) Quittieren des Menüs und unveränderte Beibehaltung der Werte über Drücken der Taste ◀ "RES" (**24**).

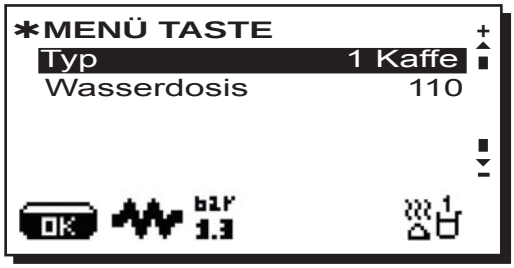
Anmerkung: Während der Modifikation der Daten ändert sich die Darstellung des Cursors von in " →", oder aber auf dem Display erscheint eine Laufzeile mit den programmierbaren Mindest- und Höchstwerten:



Wenn die Option "**Kundenprogrammierung**" mit "NO" definiert wurde, wird auf dem Display die unten angegebene Meldung ausgegeben:

23. Menü Tastenbelegung - Selektion Kaffee

Drücken Sie eine der Tasten zur Kaffeeabgabe zur Wahltasten (**2**) das entsprechende LED leuchtet weiter auf (nicht blinkend), und auf dem Display wird folgendes Feld abgebildet:



Jede Gruppe wird von einer Druckknopftafel gesteuert, die es erlaubt, für jede Taste die gewünschte Ausgabe zu speichern.
Die modifizierbaren Parameter zur Kaffeeselektion sind:
- ***Wasserdosierung*** (Impulse des volumetrischen Dosierers)

24. Menü Tastenbelegung - Selektion Heißwasser

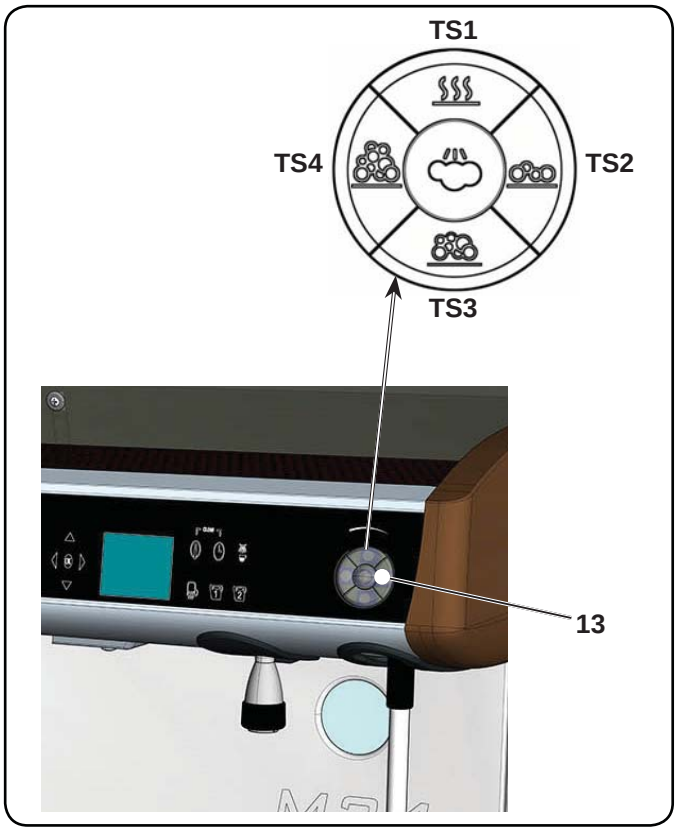
Drücken Sie die Taste (**13**) zur Heißwasserabgabe; auf dem Display wird folgendes Feld abgebildet:

Die modifizierbaren Parameter zur Selektion Heißwasser sind:
- ***Abgabezeit*** (Dauer der Wasserabgabe in Sekunden).

Deutsch

25. Menü Taste - Selektion Dampf luft

Drücken Sie eine der Wahltasten (**TS1 ÷ TS4**) der Turbosteam-Einheit (**13**); auf dem Display werden folgende Werte angezeigt:



Die Parameter, die man ändern kann, sind:

- ***T stop dampf*** (der Wert "xxx °C" steht für die Temperatur der erhitzten bzw. aufgeschäumten Milch).
  Es können folgende Werte eingestellt werden:
  Einstellung "0°":
  - manueller Stopp Dampfabgabe

  Einstellung eines beliebigen Wertes zwischen 40° und 85°:
  - automatischer Stopp Dampfabgabe

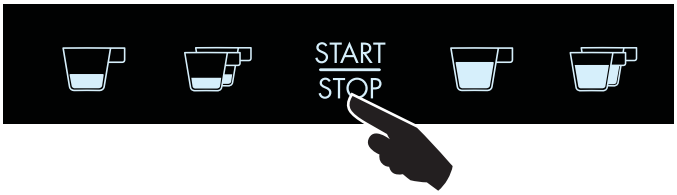
  Einstellung "OFF":
  - Stopp Dampfabgabe gesperrt

- ***schaumniveau*** (der Grad der Milchaufschäumung kann auf einen Wert zwischen 0 und 100 gesetzt werden; 0 = keine Milchaufschäumung; 100 kontinuierliche Milchaufschäumung).

Deutsch

26. Programmierung mit der Funktion “Selbsteinstellung”

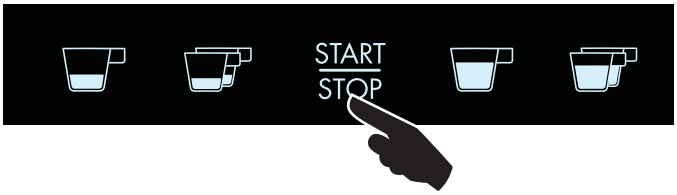
Die gewünschten Wasserdosierungen für Kaffee und Heißwasser können auch dann programmiert werden, wenn die *“TEACH-IN”* -Funktion aktiv ist:



Kaffeedosierung

1 - Den mit gemahlenem Kaffee gefüllten Filterhalter auf die Gruppe setzen.

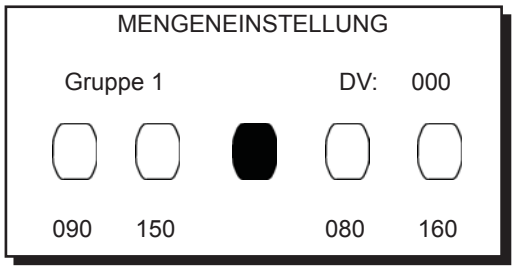
2 -Die Tasse oder die Tassen unter die Hähne des Filterhalters setzen und den zu programmierenden Drucktaster drücken. Den Taster solange gedrückt halten bis die Tassen mit der gewünschten Menge gefüllt sind.



Während dieser Phase wird der Wert der Impulse des volumetrischen Dosierers (rechts oben auf dem Display) gesteigert; bei Loslassen der Taste wird der aktuell erreichte Wert gespeichert und unter der programmierten Taste abgebildet.

3 - Eine etwaige Programmierung aller Drucktaster fortsetzen, indem man die Schritte des Punktes 1 wiederholt.

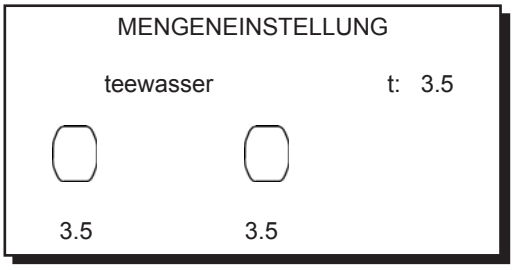
den Drucktaster Stop länger als 8 Sekunden drücken bzw. bis der Buzzer oder “Summer” ertönt, der während der gesamten Programmierungsdauer zu hören ist. Auf dem Display wird folgendes Feld ausgegeben, in dem die Tasten mit den entsprechenden Wasserdosierungen für Kaffee abgebildet werden.



Heißwasserdosierung

1 - Den zu programmierenden Drucktaster drücken. Den Taster solange gedrückt halten bis die Tassen mit der gewünschten Menge gefüllt sind.

Während dieser Phase wird die in Sekunden angezeigte Zeit (rechts oben auf dem Display) gesteigert; bei Loslassen der Taste wird der aktuell erreichte Wert gespeichert und unter der programmierten Taste abgebildet.



2 - Eine etwaige Programmierung aller Drucktaster fortsetzen, indem man die Schritte des Punktes 1 wiederholt.

Wenn man zum Schluß den Drucktaster Stop drückt, hört der Buzzer auf zu summen und das bedeutet, daß die Speicherung erfolgt ist.

LA CIMBALI

Estimada Señora, estimado señor,
Le felicitamos por la elección de su nueva Cimbali.
Con su compra ha elegido una máquina de café expreso a la vanguardia, construida siguiendo los más avanzados principios de la técnica moderna; una máquina que además de ofrecerle una perfecta síntesis de eficiencia y funcionalidad pone a su disposición todos los instrumentos necesarios para darle la “seguridad de trabajar mejor”.
Le aconsejamos dedicar un breve espacio de tiempo a la lectura de este Manual de Uso y Mantenimiento, ya que es nuestro deseo ayudarle a tomar confianza con su nueva máquina; estamos seguros de que usted compartirá plenamente con nosotros este deseo.
Le deseamos buen trabajo.

GRUPPO CIMBALI S.p.A.

Indice

		Página
1.	**Indicaciones generales**	**2**
2.	**Instrucciones para la instalación**	**3**
3.	**Instrucciones para la instalación eléctrica**	**4**
4.	**Instrucciones para la instalación hidráulica**	**4**
5.	**Control de la instalación**	**5**
6.	**Indicaciones para el operador**	**6**
7.	**Advertencias**	**7**
8.	**Mantenimiento y reparaciones**	**7**
9.	**Interrupción definitiva del servicio**	**8**
	USO	
10.	**Puesta en funcionamiento diaria de la máquina**	**9**
	Encendido manual	9
	Apagado / Encendido automático	9
	Apagado con ahorro energético	9
	Modalidad de ahorro energético	10
	Encendido forzado	10
	Descripción de la simbología en el visualizador	10
11.	**Recambio del agua de la caldera** (1° Puesta en marcha)	**11**
12.	**Calientatazas (donde esté previsto)**	**11**
13.	**Erogàcion del cafè**	**12**
14.	**Erogación agua caliente**	**12**
15.	**Erogacion vapor**	**13**
16.	**Limpieza y manutención**	**14**
	Lavado Simultáneo	15
	Lavado Secuencial	16
	Lavado Individual	17
	Recambio del agua de la caldera	18
	Portafiltros	18
	Boquillas de vapor y agua caliente	19
	Rejillas y bandejas de goteo	19
	Cubeta de descarga	19
	Carrocería	19
17.	**Anomalías - Averías**	**20**
	PROGRAMACIÓN CLIENTE	
18.	**Flujo de programación Cliente**	**21**
19.	**Regulación reloj**	**22**
20.	**Menú Parámetros clientes**	**22**
	Selección idioma	22
	Menú horario servicio	23
	Fecha y hora	23
21.	**Menú DATOS - Visualización y reset de los contadores**	**24**
22.	**Como entrar en la programación**	**24**
23.	**Menú teclas - Selección Café**	**25**
24.	**Menú tecla - Selección Agua Caliente**	**25**
25.	**Menú tecla – Selección vapor y aire**	**26**
26.	**Programación dosis con la función de ‘AUTOAPRENDIZAJE’’**	**27**
	IMÁGENES	**XI**
	Cambio alimentación eléctrica	**XII**
	Cambio de Tension de Alimentacion del Transformador	**XVIII**
	Service Line	**XX**

Español

1. Indicaciones generales

Lea atentamente las advertencias y las indicaciones facilitadas en el manual DE USO antes de utilizar o de realizar cualquier intervención en el aparato, ya que en él se facilitan importantes advertencias sobre la seguridad y la correcta praxis higiénica durante el uso del mismo.
Conserve el manual en un lugar seguro para futuras consultas.

- El aparato ha sido proyectado únicamente para la preparación de café expreso y bebidas calientes, mediante el empleo de agua caliente o vapor así como para el precalentamiento de las tacitas de café.
- Hay que instalar el aparato en un lugar donde pueda ser usado sólo por el personal adecuadamente formado e informado sobre los riesgos de uso del mismo.
- El aparato está dirigido al uso profesional.
- El equipo puede ser usado por niños con edad no inferior a los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia ni conocimientos suficientes, siempre y cuando lo hagan bajo la supervisión de otras o después de haber recibido las instrucciones relativas al uso seguro de equipo y hayan comprendido los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el equipo.
  La limpieza y el mantenimiento que debe ser efectuada por el usuario no deben encargarse a niños sin la debida supervisión.
- El aparato no se deberá dejar sin vigilancia.
- El aparato no ha sido proyectado para su uso en ambiente externo.
- En caso de almacenamiento del aparato en locales en los que la temperatura pueda descender por debajo del punto de congelación, vacíe siempre la caldera y los tubos de circulación del agua.
- No exponga el aparato a la acción directa de los agentes atmosféricos (lluvia, sol, hielo).
- No limpie el aparato con chorros de agua.
- Ruido: nivel de presion acustica ponderada 77 dB(A) (+/- 2,5 dB).
- En caso de daños en el cable de alimentación, éste deberá ser sustituido únicamente por personal técnico cualificado y autorizado.
- Cualquier uso diferente del anteriormente descrito se considerará impropio y podrá generar situaciones de peligro; el fabricante no se asume ninguna responsabilidad por los daños que pudieran producirse a causa de un uso impropio del aparato.

2. Instrucciones para la instalación

ATENCIÓN

La instalación, el desmontaje y las regulaciones deberán ser realizadas exclusivamente por personal técnico cualificado y autorizado.

Lea atentamente las advertencias y las indicaciones incluidas en el presente manual, ya que facilitan importantes indicaciones sobre la seguridad en la instalación, el uso y el mantenimiento del aparato.

Conserve este manual en un lugar seguro para futuras consultas.

- El personal encargado de manipular el aparato tiene que estar informado sobre los riesgos relacionados con la manipulación de las cargas.
  Hay que manipular el aparato prestando siempre la máxima atención y utilizando un medio de levantamiento adecuado (tipo carretilla elevadora).
  En el caso de manipulación manual hay que comprobar que:
  - haya un número adecuado de personas con relación al peso y la dificultad de manipular el aparato;
  - se utilicen siempre los dispositivos necesarios para la prevención de accidentes (calzado, guantes).
- Una vez extraído el embalaje asegúrese de la integridad del aparato y de los dispositivos de seguridad.
- Los componentes del embalaje (bolsas de plástico, poliestirol, clavos, etc.) no se deberán dejar al alcance de los niños ya que son potenciales fuentes de peligro.
- Antes de conectar el aparato asegúrese de que los datos indicados en la placa correspondan con los de la red de distribución eléctrica e hídrica.
- Controlar que el cable de alimentación se encuentre en buenas condiciones; si está dañado, sustituirlo.
- El cable de alimentación se deberá desenrollar en toda su longitud.
- La máquina para café se deberá apoyar sobre una superficie plana y estable, a una distancia mínima de 20 mm de las paredes y de la superficie de apoyo; además se deberá instalar teniendo en cuenta que la superficie de apoyo más alta (zona calentador tazas) esté a una altura no inferior a 1,2 m. Asimismo deberá prever una superficie de apoyo para los accesorios.
- La temperatura ambiente tiene que estar comprendida entre los 10° y 32°C (50°F y 90°F).
- Las conexiones de alimentación (energía eléctrica y agua), así como la descarga del agua deberán estar dotadas de sifón en una zona inmediatamente cercana.
- No instale el aparato en locales (cocinas) en los que se haya previsto su limpieza mediante chorros de agua.
- No obstruya las aberturas o los orificios de ventilación o eliminación del calor.
- No instale el aparato en el exterior.

3. Instrucciones para la instalación eléctrica

En el momento de la instalación se deberá prever un dispositivo que garantice la desconexión de la red con una distancia de abertura de los contactos tal que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III y una protección contra la corriente de dispersión con valor equivalente a 30mA. Dicho dispositivo de desconexión se debe prever en la red de alimentación en conformidad con las normas de instalación.

Bajo condiciones de alimentaciones desfavorables, el aparato puede causar caídas de tensión transitorias.

La seguridad eléctrica de este aparato estará garantizada únicamente cuando él mismo esté correctamente conectado a una eficiente instalación de puesta a tierra, según previsto en las vigentes normas de seguridad eléctrica. Es necesario comprobar este requisito fundamental de seguridad y, en caso de dudas, solicitar un control minucioso de la instalación por parte de personal profesionalmente cualificado. El fabricante no puede ser considerado responsable de los posibles daños causados por la omitida puesta a tierra de la instalación.

No utilice adaptadores, tomas múltiples y/o alargadores.

Asimismo se deberá comprobar que el tipo de conexión y la tensión correspondan con lo indicado en la placa de datos: véase el *capítulo imágines figura 1*.

Para las máquinas con conexión a estrella: véase el *capítulo imágenes figura 2*.
Para las máquinas con conexión a triángulo: véase el *capítulo imágenes figura 3*.
Para las máquinas con conexión monofásica: véase el *capítulo imágenes figura 4.*

4. Instrucciones para la instalación hidráulica

REQUISITOS HÍDRICOS

El agua para la alimentación de la máquina de café debe ser del tipo apto para el consumo humano (véanse las directivas y legislaciones vigentes).

Compruebe que en el punto de entrada del agua de la máquina los valores del pH y de los cloruros sean conformes con las leyes vigentes.

En el caso de que los valores detectados no se encontraran en los límites indicados, será necesario instalar un específico dispositivo para el tratamiento del agua (respetando las normas locales vigentes y compatibles con el aparato).
En caso de que se tuviera que alimentar la máquina con agua de dureza superior a los 8°F (4,5 °D), para el correcto funcionamiento de la misma, será necesario establecer un programa de manutención específico, dependiendo del valor de dureza detectado y de las modalidades de uso del aparato.

Español

PRESCRIPCIONES

En la instalación de la máquina se deberán utilizar exclusivamente los componentes en dotación con la misma; si fuera necesario utilizar otros componentes, éstos deberán ser exclusivamente componentes nuevos (tubos y sellos para la conexión hídrica jamás usados) e aptos para el contacto con el agua de consumo humano (de acuerdo con las normas locales vigentes).

CONEXIONES HIDRÁULICAS

Coloque el aparato sobre un plano en posición perfectamente horizontal maniobrando los pies de apoyo, bloqueándolos a continuación.

Realice las conexiones hidráulicas como se indica en el *capítulo imágenes figura 5*, respetando las normas de higiene, de seguridad hídrica y anticontaminación vigentes en el país de instalación.

N.B.: en caso de que la presión de red pueda superar los 6 bar, instale un reductor de presión tarado a 2÷3 bar: véase el *capítulo imágenes figura 6*.

Tubo de descarga: coloque un extremo del tubo de descarga en un colector dotado de sifón para la inspección y la limpieza.

IMPORTANTE: el tubo de descarga, en las curvas, NO deberá tener un recorrido como se indica en el *capítulo imágines figura 7*.

5. Control de la instalación

ATENCIÓN: UNA VEZ COMPLETADA LA INSTALACIÓN SE DEBERÁN COMPROBAR LAS CONDICIONES PARA EL CORRECTO FUNCIONAMIENTO (véase el módulo C de instalación).

CONEXIÓN HIDRÁULICA

- No se deberán producir pérdidas en las conexiones o en las tuberías

FUNCIONAMIENTO

- Presión en la caldera y de ejercicio de acuerdo con los valores normales
- Correcto funcionamiento del control de presión
- Correcto funcionamiento del autonivel
- Correcto funcionamiento de las válvulas de expansión

ATENCIÓN: CON LA MÁQUINA INSTALADA Y YA LISTA PARA EL USO, ANTES DE ENTREGAR LA MISMA AL OPERADOR PARA EMPEZAR A TRABAJAR, SE DEBERÁ REALIZAR UN LAVADO DE LOS COMPONENTES INTERNOS SIGUIENDO LAS INDICACIONES QUE SE FACILITAN MÁS ABAJO:

GRUPOS

- Enganche los portafiltros en los grupos (sin café).
- Proceda al suministro durante aprox. un minuto, en cada grupo.

AGUA CALIENTE

- Suministre repetidamente agua caliente (accionando el relativo mando) hasta recoger por lo menos 5 litros para máquina de 2 grupos, 8 litros para máquinas de 3 grupos (véase el manual de uso, capítulo “Erogación agua caliente”).

VAPOR (también con Turbosteam)

- Expulse el vapor por las boquillas durante aprox. un minuto, utilizando los relativos mandos.

6. Indicaciones para el operador

INICIO DEL TRABAJO

ATENCIÓN: ANTES DE EMPEZAR EL TRABAJO PROCEDA AL LAVADO DE LOS COMPONENTES INTERNOS SIGUIENDO LAS INSTRUCCIONES ABAJO INDICADAS.

DICHAS OPERACIONES SE DEBERÁN REPETIR EN CASO DE QUE LA MÁQUINA PERMANEZCA SIN REALIZAR SUMINISTROS DURANTE MÁS DE 8 HORAS Y, EN CUALQUIER CASO, POR LO MENOS UNA VEZ AL DÍA.

Grupos

- Enganche los portafiltros en los grupos (sin café).
- Proceda al suministro durante aprox. un minuto, en cada grupo.

Agua Caliente

- Ejecutar el cambio de agua como se indica en la sección "*Recambio del agua de la caldera*".

Vapor (también con Turbosteam)

- Expulse el vapor por las boquillas durante aprox. un minuto, utilizando los relativos mandos.

DURANTE EL FUNCIONAMIENTO

Suministro vapor (también con Turbosteam)

- Antes de calentar la bebida (agua, leche, etc…) deje salir el vapor por la boquilla durante al menos 3 segundos para garantizar la descarga de la condensación.

Suministro café

- Si la máquina permanece inactiva durante más de una hora, antes de la suministración definitiva realice un expulsión en vacío de aprox. 100cc.

Suministro agua caliente

- Si la máquina permanece inactiva durante más de una hora, antes de la suministración definitiva realice una expulsión en vacío de aprox. 200cc.

Limpieza del circuito café

- Para conocer las modalidades y las instrucciones de limpieza consulte el correspondiente apartado del manual de uso.

7. Advertencias

Peligro de quemaduras
La zona señalada con la etiqueta son partes calientes, por lo tanto acercarse a ellas y manejar con el máximo cuidado.

WARNING: Hot surface
ACHTUNG: Heisse Oberfläche
ATTENTION: Surface chaude
ATTENZIONE: Superficie calda

GENERALES

El constructor declina cualquier responsabilidad por daños a cosas y personas a causa de un uso irregular o no previsto para la máquina de café.

No accionar nunca la máquina de café con las manos mojadas o con los pies descalzos.

Tener cuidado de que el aparato no sea accionado por niños o bien por personas no instruidas para el uso del mismo.

Peligro de quemaduras
No poner las manos o bien partes del cuerpo cerca de los grupos de erogación del café, o bien de las lanzas de erogación del vapor o del agua caliente.

Superficie calienta-tazas
Colocar sobre la superficie calienta-tazas sólo tacitas, tazas y vasos que se vayan a utilizar para la máquina de café.
Escurrir perfectamente las tacitas antes de colocarlas en la superficie calienta-tazas.
No se admite colocar otros objetos sobre la superficie calienta-tazas.

INTERRUPCIÓN DE LA ACTIVIDAD
Cuando la máquina debe permanecer mucho tiempo sin vigilancia (durante el horario de cierre del establecimiento), efectuar las siguientes operaciones:

- **desenchufar la clavija de la toma de corriente, o bien desactivar el interruptor principal;**
- **cerrar el grifo de alimentación hídrica.**

NOTA: en las máquinas que tienen la posibilidad de programar el horario de encendido y apagado, las alimentaciones solo deben permanecer activas cuando se selecciona esta función.

El incumplimiento de dichas normas de seguridad exonera al constructor de cualquier responsabilidad por averías, daños a cosas o lesiones a personas.

Español

8. Mantenimiento y reparaciones

En caso de mal funcionamiento, apague la máquina, desconecte el interruptor principal y comuníquelo al servicio de asistencia.

En caso de daños en el cable de conexión eléctrica, apague la máquina y solicite el recambio al servicio de asistencia.

Para garantizar la seguridad durante el funcionamiento y de las funciones es indispensable:

- **seguir todas las instrucciones del fabricante;**
- **comprobar periódicamente, por parte de personal cualificado y autorizado la integridad de las protecciones y el correcto funcionamiento de todos los dispositivos de seguridad (la primera vez antes de los 3 años de funcionamiento y posteriormente cada año).**

ATENCIÓN
una manutención realizada por personal no cualificado puede perjudicar la seguridad y la conformidad de la máquina a las normas vigentes.

Solicite la asistencia únicamente de personal cualificado y autorizado.

ATENCIÓN
Utilice única y exclusivamente piezas de recambio originales garantizadas por la casa madre; en caso contrario decae por completo la responsabilidad del fabricante.

ATENCIÓN
Después de las operaciones de manutención realice el control de la instalación como se indica en la correspondiente sección del manual de uso.

9. Interrupción definitiva del servicio

De acuerdo con la Directiva Europea 2002/96/CE sobre los residuos eléctricos (WEEE), se pone en conoci-miento de los usuarios de la Comunidad Europea lo siguiente.
El aparato eléctrico no se debe eliminar como residuo urbano, si no que es necesario respetar la recolección separada de residuos introducida por la Directiva especial para la eliminación de residuos derivados de equipos eléctricos

Los aparatos eléctricos del GRUPPO CIMBALI están marcados por un símbolo que representa un contenedor de basura sobre ruedas cruzado por una barra. El símbolo indica que el aparato fue introducido en el mercado después del 13 de agosto de 2005 y que debe ser objeto de recogida selectiva de residuos.

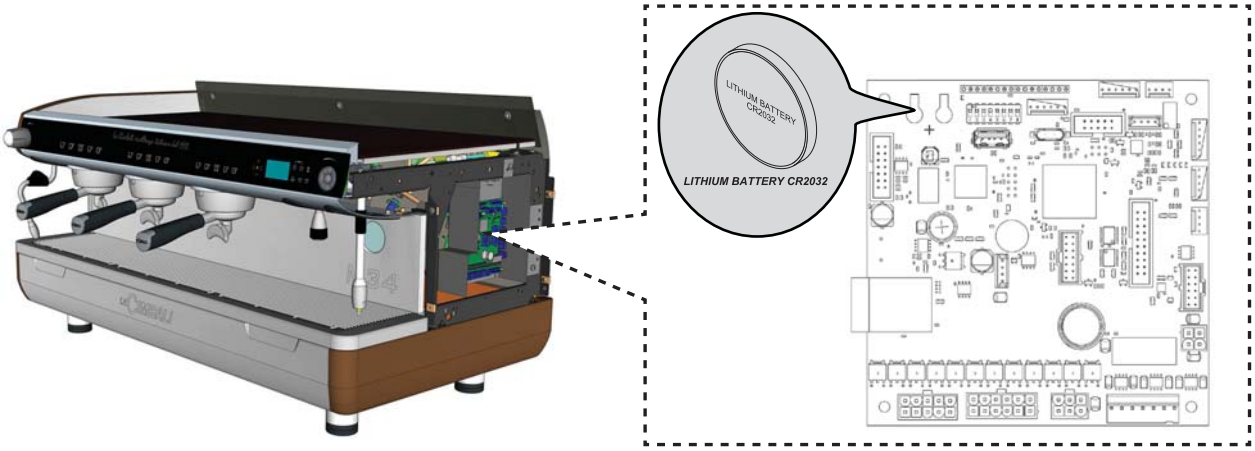
La eliminación inadecuada o abusiva de los aparatos, o bien el uso impropio de los mismos, en razón de las sustancias y materiales que contienen, puede ser nociva para las personas y el medio ambiente.
La eliminación de residuos eléctricos que no respete las normas vigentes conlleva la aplicación de sanciones administrativas y penales.

INTERRUPCIÓN DEFINITIVA DEL SERVICIO
Para la salvaguardia del ambiente hay que actuar en conformidad a la normativa local vigente.

INFORMACIONES AMBIENTALES
Este aparato contiene una batería botón no recargable del litio (química: litio dióxido de manganeso) integrada en el producto final.
Reciclar o eliminar las baterías de acuerdo a las instrucciones del productor de la batería y según la normativa local/nacional vigente.

Español

Posición de la batería



USO

10. Puesta en funcionamiento diaria de la máquina

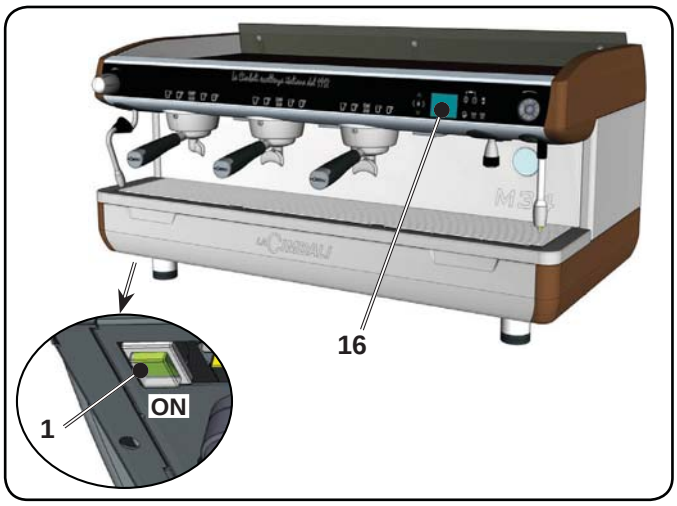
"Antes de poner en funcionamiento la máquina, compruebe que:
- **el interruptor principal de la alimentación eléctrica esté activado;**
- **el grifo principal de alimentación hídrica esté abierto".**

ENCENDIDO MANUAL

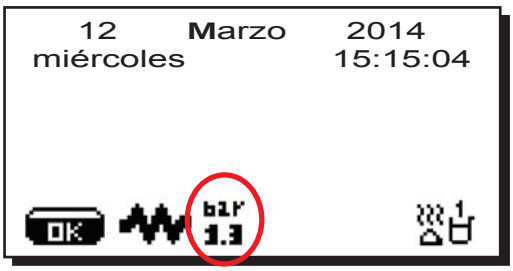
Presionar el interruptor luminoso general (**1**), la máquina se enciende, se iluminan los leds de las teclas y en el display (**16**) se visualiza:

Si el nivel del agua en la caldera es inferior al mínimo, la caldera se llenará hasta el nivel óptimo. Al final de esta fase, en la parte inferior izquierda del visualizador se muestra el icono OK.

Para que la máquina esté lista para ser usada, hay que esperar a que alcance la presión de trabajo establecida. En esta fase, presionando cualquier botón de erogación se visualizará:



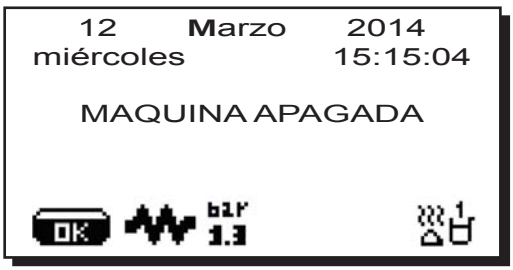
La máquina está lista para el trabajo cuando en el visualizador (**16**) se indica la previsión prevista para el funcionamiento y en el display ya no se muestra el icono ❄ :



APAGADO / ENCENDIDO AUTOMÁTICO

La máquina puede ser programada para apagarse y encenderse a horarios establecidos; consultar el capítulo "***Menú horario servicio***" para programar la hora de encendido "*Hora ON*" y la hora de apagado "*Hora OFF*".

Cuando se establece el horario de servicio, la máquina se apaga automáticamente en el horario programado. Durante la fase de apagado automático, en el visualizador se visualiza el siguiente mensaje:



N.B.: cuando la máquina funciona con encendido/apagado automático, no hay que utilizar el interruptor general (**1**) para apagar la máquina, ya que en dicha condición no es posible el funcionamiento del encendido automático.

La máquina se enciende automáticamente en el horario programado.
Las visualizaciones en el display y las operaciones efectuadas por la máquina corresponden a todo lo descrito en el apartado "**ENCENDIDO MANUAL**".

APAGADO CON AHORRO ENERGÉTICO

Durante la fase de apagado, la máquina se puede programar con la modalidad de AHORRO ENERGÉTICO.
Activando esta función, la resistencia de la máquina no se desactiva completamente y permite mantener la presión en la caldera con un valor de 0.2 bar.
Consulte el capítulo "***Menú horario servicio***" para programar la función.

Español

MODALIDAD DE AHORRO ENERGÉTICO

La funcionalidad de AHORRO ENERGÉTICO se puede activar también manualmente pulsando durante unos segundos la tecla OK.

Durante esta fase:

- si la presión en la caldera está programada con un valor superior a 1,2 bar, la presión se disminuye a 0,8 bar;
- si la presión en la caldera está programada con un valor a 1,2 bar, la presión disminuye 0.4 bar respecto al valor programado.

Pulsar cualquier tecla de erogación para salir de la modalidad de AHORRO ENERGÉTICO y volver a la fase de trabajo de la máquina.

ENCENDIDO FORZADO

Pulse durante unos segundos la tecla “STOP/continuo café” para forzar el encendido.

N.B.: el forzamiento del encendido no modifica los horarios de encendido/apagado programados.

N.B.: a partir de este momento la máquina permanecerá encendida hasta el siguiente horario de apagado.

Para ponerla inmediatamente en la condición de apagado por reloj, hay que apagar y volver a encender la máquina a través del interruptor general (**1**).

Descripción de la simbología en el visualizador

Este símbolo representa el nivel de agua en la caldera.
Durante la fase de carga, la parte inferior oscura del icono se visualiza de forma alterna.
Cuando se ha alcanzado el nivel óptimo, el símbolo aparece de la siguiente forma:

Este símbolo (interior oscuro) indica que la resistencia está activa y en funcionamiento.

Cuando la presión de la caldera llega al valor establecido, el icono está representado de la siguiente forma

(interior claro).

Mientras la máquina esté funcionando, los dos iconos

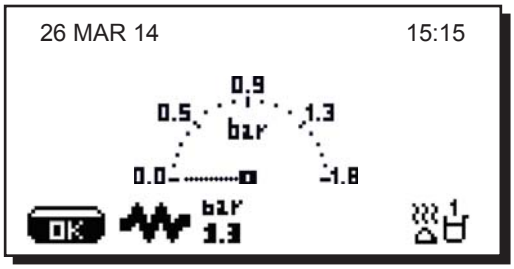
se alternarán en el visualizador, indicando la presencia o no de calentamiento eléctrico.

N.B.: el usuario no puede activar o desactivar el calientamento eléctrico.

Con la función de encendido/apagado programada, la activación del calentamiento eléctrico se realiza automáticamente.

Indica que la resistencia de la caldera está desactivada.

Este símbolo representa el valor de la presión de la caldera.
Pulsando durante 3” la tecla ◄ “RES” (**24**), se puede visualizar el manómetro de forma analógica; en el visualizador se muestra:



Pulsar otra vez durante unos 3” la tecla ◄ “RES” (**24**) para volver a la visualización clásica del visualizador.

Este símbolo indica que la máquina está en Pulsar otra vez durante unos 3” la tecla ◄ “RES” (**24**) para volver a la visualización clásica del visualizador. la fase de primer calentamiento o bien que la presión de la caldera ha bajado por debajo del valor de 0,5 bar.
Señala también el estado de calentamiento de las calderas, es decir aparece si una o varias calderas todavía están en la fase de primer calentamiento o si su temperatura disminuye por debajo de los 55° C.

Pulsando una de las teclas "STOP / continuo café" (**C**), la erogación tendrá la temperatura que ha alcanzado en esos momentos.
Todas las demás teclas se deshabilitarán en cuanto no se haya alcanzado la presión de trabajo.

Mientras se espera a que la máquina esté lista para ser usada, hay que instalar los portafiltros en los grupos.
La máquina habrá alcanzado la presión y la temperatura de trabajo programada cuando no aparezca el icono en el visualizador.

Pulsar una tecla de selección del café por cada teclado con el fin de favorecer la armonización de la temperatura entre el grupo y el portafiltro.

Cuando esté presente, este símbolo indica la activación del calienta-tazas.

Este símbolo indica la posición de la palanca del selector de vapor (1 ÷ 4).

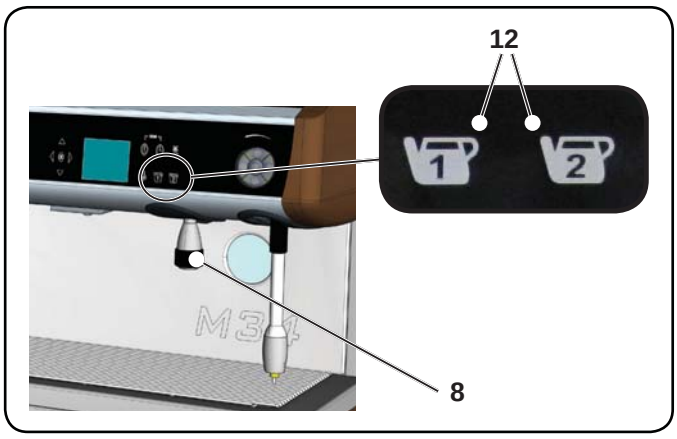
Este símbolo indica que se puede acceder a la programación técnica.

Español

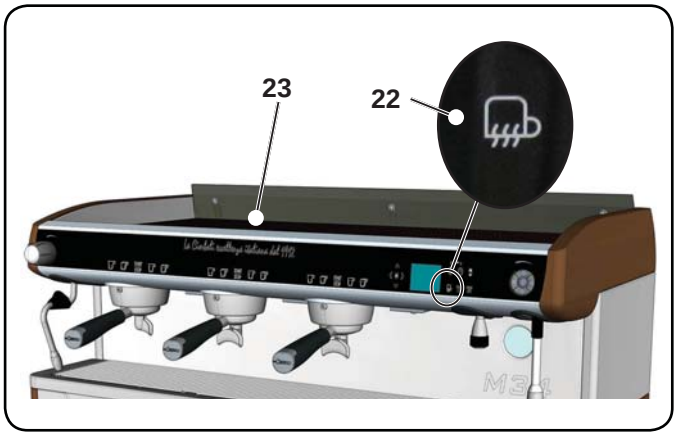
11. Recambio del agua de la caldera (1° Puesta en marcha)

1° Puesta en marcha diaria de la máquina: Antes de poner en funcionamiento la máquina cambiar el agua de la caldera.

Comprobar que la indicación que aparece en el visualizador corresponda con el valor de presión de funcionamiento.
Pulsar y mantener apretado unos 5 segundos un botón de erogación agua caliente (**12**).
En el visualizador se mostrará el mensaje "*RECAMBIO AGUA*"; el tubo del agua caliente (**8**) eliminará el agua de la caldera (60 - 70% aproximadamente de la capacidad total).
La resistencia de la caldera y todas las teclas de erogación estarán deshabilitadas.
La interrupción de la erogación se realizará automáticamente (N.B.: la erogación del café puede ser interrumpida en cualquier momento por el medio del botón **12**).
Después del procedimiento la máquina volverá a su funcionamiento normal y la caldera se llenará con agua nueva.



12. **Calientatazas** (donde esté previsto)



ATENCION: No cubrir con panos el rellano calientatazas.

Las máquinas están equipadas con una bandeja calienta-tazas (**23**) para depositar y precalentar las tazas.

Coloque en la bandeja calienta-tazas sólo tazas y vasos para el servicio de la máquina para café, no se admite colocar otros objetos sobre la bandeja.
Haga escurrir perfectamente las tazas antes de colocarlas sobre la bandeja.

Para activar la resistencia de la bandeja calienta-tazas (**23**), pulse el botón (**22**); para modificar la potencia del calientatazas apretar varias veces el botón (**22**).

- = símbolo potencia máxima
- = símbolo potencia media
- = símbolo potencia mínima
- ningún símbolo = OFF

Por tanto, para desactivar el calentamiento de la bandeja (**23**) presione varias veces el botón (**22**), hasta que no haya ningún símbolo en el visualizador.

N.B.: durante la fase de apagado automático, el calentamiento de la bandeja calienta-tazas (**23**) estará desactivado.
Al siguiente encendido automático se restablecerá la condición que se había dejado en el momento del apagado.

Español

13. Erogàcion del cafè

Desmontar el portafiltro (**11**), vaciarlo de los fondos de café anterior y llenarlo con 1 ó 2 dosis de café molido, según el portafiltro utilizado.
Apretar uniformemente el café molido en el filtro, utilizando la prensa del molinillo-dosificador.
Eliminar del borde del filtro eventuales residuos de café molido.
Acoplar, apretando bien, el portafiltro (**11**) en el grupo, colocando la taza (o las tazas) debajo de la boquilla (o boquillas) del portafiltro (**11**).

Apretar el botón erogación café correspondiente a la dosis deseada, se encenderá el led en correspondencia del botón seleccionado y empezará la erogación; la parada se producirá automáticamente.
Pulsar el botón erogación continua/STOP para efectuar erogaciones continuas.
La erogación, tanto dosificada como continua, se puede interrumpir en cualquier momento pulsando el botón erogación continua/STOP.

14. Erogación agua caliente

¡Peligro de quemaduras! Hay que utilizar los adecuados dispositivos aislantes (**A**) para manipular los tubos del agua y del vapor.

La erogación del agua caliente está controlada por el economizador que permite mezclar el agua caliente de la caldera con el agua fresca de la red y regular la temperatura.

Esta solución permite mejorar la calidad del agua y hacer más seguro el trabajo del operador.

Colocar el contenedor apropiado debajo de la boquilla del agua caliente (**8**).
Pulsar la tecla de suministro de agua caliente (**12**).
De la boquilla (**8**) saldrá la dosis de agua caliente programada; la interrupción se realizará automáticamente.

NOTA

- con las teclas dosificadas en cualquier momento se puede interrumpir la erogación dosificada pulsando otra vez el botón anteriormente activado .
- la regulación del economizador para la temperatura del agua en salida es efectuada por el técnico instalador.

15. Erogacion vapor

¡Peligro de quemaduras! Hay que utilizar los adecuados dispositivos aislantes (**A**) para manipular los tubos del agua y del vapor.

Erogación con selector Turbosteam (13)
Las máquinas equipadas con el sistema de erogación vapor TURBOSTEAM (STOP VAPOR), tienen la función de "*parada de la erogación de vapor cuando se alcanza una temperatura programada*", con la posibilidad de obtener rápidamente tanto el calentamiento como la montadura de la leche.

Las teclas del selector Turbosteam tienen distintas funciones según esta configuración:

TS4 leche montada (nivel máximo de espuma);

TS3 leche montada (nivel intermedio de espuma);

TS2 leche montada (nivel mínimo de espuma);

TS1 leche caliente;

vapor.

NOTA: en la fase de programación las teclas del selector Turbosteam (**TS1 ÷ TS4**) se pueden configurar de forma diferente según las exigencias.

Introduzca el tubo de erogación del vapor (**9a**) en un contenedor adecuado, teniendo cuidado en sumergir completamente el bulbo en la bebida.

Seleccione el tipo de leche que se desea obtener y presione la relativa tecla.

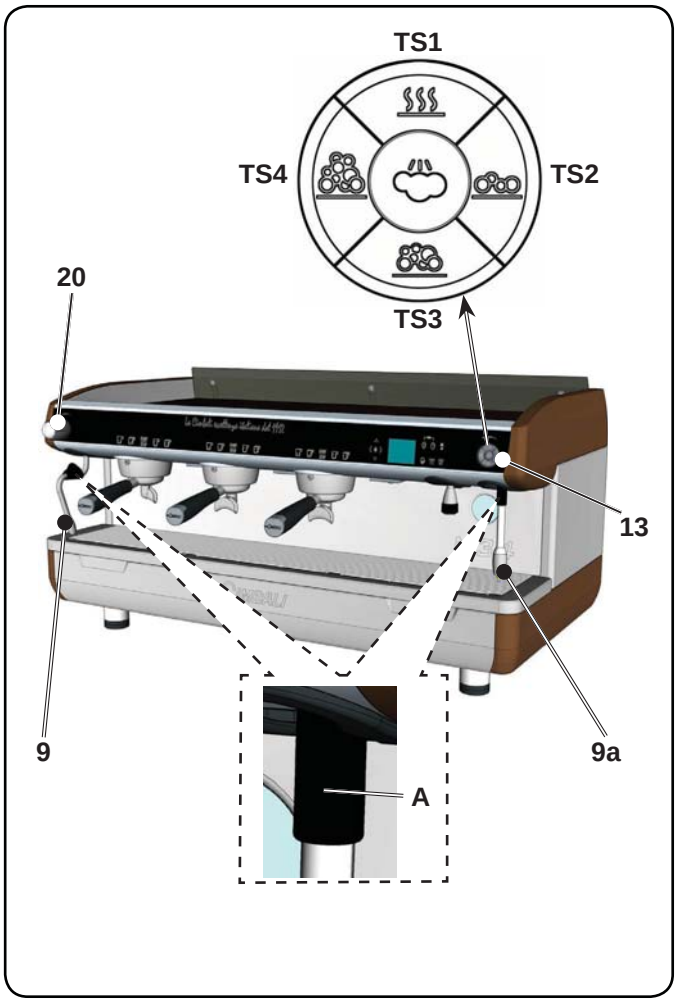
Una vez alcanzada la temperatura programada, la interrupción de la erogación del vapor se realiza automáticamente.

La erogación se puede interrumpir en cualquier momento pulsando cualquier tecla del selector Turbosteam (**13**).

Erogación con selector de manivela
El sistema de erogación de vapor con manivela (**20**) es adecuado para las bebidas que necesitan ser emulsionadas, teniendo la posibilidad de abrir con gradualidad el flujo del vapor.

Introducir el tubo de erogación del vapor (**9**) en un recipiente adecuado; erogar el vapor y una vez calentado interrumpir la erogación.

N.B.: al final de cada erogación de vapor, hay que limpiar la parte interior del tubo actuando de la siguiente forma:
dirigir el tubo hacia la bandeja apoyatazas, y prestando una particular atención, erogar al menos una vez vapor.



Español

16. Limpieza y manutención

Para la correcta aplicación del sistema de seguridad alimentaria (HACCP) hay que respetar todo lo indicado en el presente apartado.

Los lavados deben realizarse usando productos originales "Service Line", véase detalle en la última página. Cualquier otro producto podría comprometer la idoneidad de los materiales que entran en contacto con los alimentos.

Intervención que se tiene que efectuar al final de la jornada de trabajo en todos los grupos o cuando lo señale la máquina.

LIMPIEZA CIRCUITO CAFÉ

El objetivo del ciclo de lavado es la eliminación de todos los depósitos grasos y de cal que se han presentado durante las erogaciones de café.
La falta de ejecución del ciclo de lavado favorece la solidificación de los antedichos depósitos y consecuentemente la reducción de las prestaciones del circuito café.

N.B.: las operaciones descritas a continuación se tienen que realizar con la máquina encendida y en presión.

ATENCIÓN, PELIGRO DE QUEMADURAS: durante las fases de lavado de la boquilla saldrá agua caliente y vapor; no acerque las manos u otras partes del cuerpo hasta cuando haya terminado el ciclo de limpieza.

En el caso de señalización por parte de la máquina, en el visualizador se mostrará *"REALIZAR LAVADO CAFÉ"*. La condición se repetirá hasta que no se realice la operación. El circuito café se puede someter a diferentes modalidades de lavado:

- ***simultáneo***: todos los grupos se someten al lavado al mismo tiempo;
- ***secuencial***: el lavado se efectúa en secuencia y de forma separada en cada grupo; se puede seguir trabajando en los grupos que no estén implicados en el lavado.

Además, se puede efectuar una tercera modalidad de lavado:

- ***individual***: el lavado se puede efectuar en un específico grupo sin la obligación de ejecución en los otros grupos; se puede seguir trabajando en los grupos no implicados por el lavado.

Nota: el lavado individual no puede ser realizado en el caso de señalización por parte de la máquina.

N.B.: en ausencia de mensajes de lavado y con un uso frecuente de la máquina, se puede realizar un lavado en cualquier momento.

NOTA: cuando haya empezado el ciclo de lavado NO se puede interrumpir, ni siquiera apagando la máquina. En el caso de una imprevista falta de alimentación eléctrica, cuando ésta se haya restablecido, en el visualizador aparecerá el mensaje "*REALIZAR LAVADO*"; realizar todas las operaciones de limpieza de la forma anteriormente descrita.

Los lavados efectuados sin que lo requiera la máquina se pueden interrumpir apagando y volviendo a encender inmediatamente la máquina.

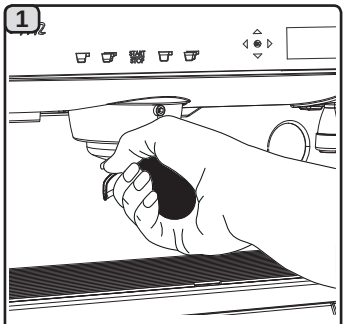
La duración del lavado contemporáneo es de unos 7 minutos; la duración del lavado individual es de unos 7 minutos para cada grupo erogador.

La máquina memoriza la falta de ejecución de los ciclos de lavado programado.

Para efectuar los lavados hay que actuar como se describe en las siguientes páginas.

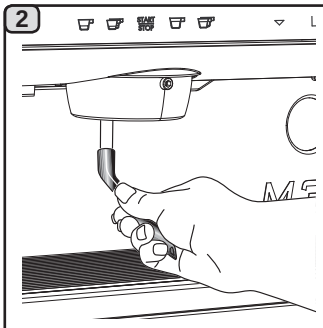
LAVADO SIMULTÁNEO: ***Intervención que se tiene que efectuar al final de la jornada de trabajo en todos los grupos o cuando lo señale la máquina.***

1



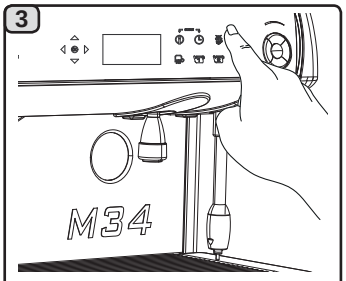
Quitar el portafiltro del grupo café.

2



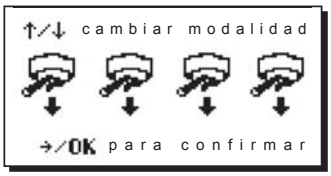
Limpiar la guarnición campana con el cepillo.

3



Mantener presionada durante unos segundos la tecla de lavado circuito café (**26**).

4

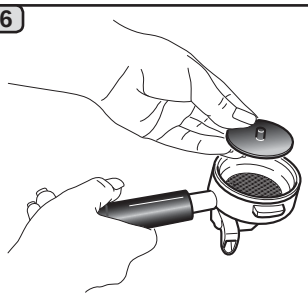


En el visualizador aparece la pantalla del lavado simultáneo (modalidad predefinida).

5

Confirmar la modalidad de lavado utilizando la tecla OK; en el visualizador se mostrará:

6

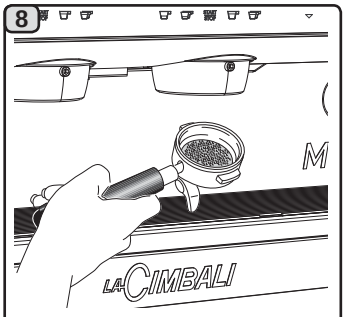


Introducir el filtro ciego en el portafiltro.

7

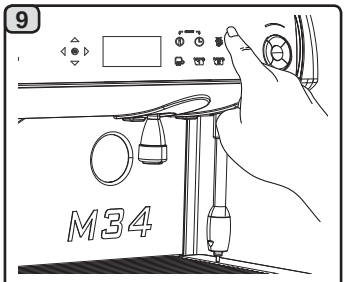
Verter el contenido de un sobrecito o bien una medida de polvo detergente.

8



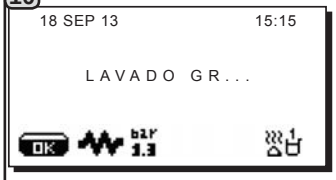
Enganchar todos los portafiltros a los grupos.

9



Pulsar la tecla de lavado circuito café (**26**).

10

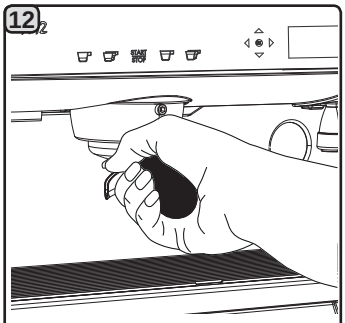


Empezará el ciclo de lavado y en el visualizador se mostrarán los mensajes *"LAVADO GR..."* de forma alternada.

11

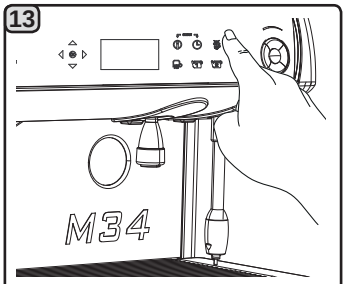
Al final del lavado, aparecerá el mensaje *"QUITAR PORTAFILTRO"*.

12



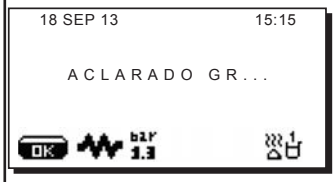
Quitar los portafiltros.

13



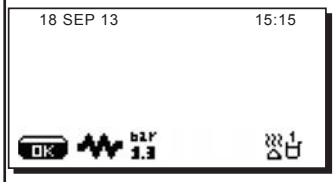
Pulsar la tecla de lavado circuito café (**26**).

14



Se visualizará el mensaje *"ACLARADO GR..."* de forma alternada.

15

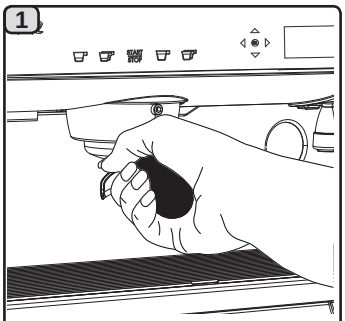


El lavado se termina al final de la fase de aclarado.

Español

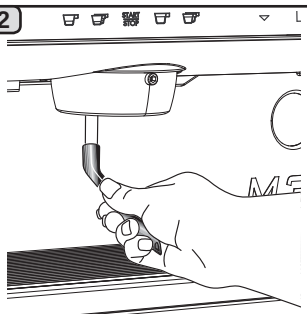
LAVADO SECUENCIAL: ***Intervención que se tiene que efectuar al final de la jornada de trabajo en todos los grupos o cuando lo señale la máquina.***

1



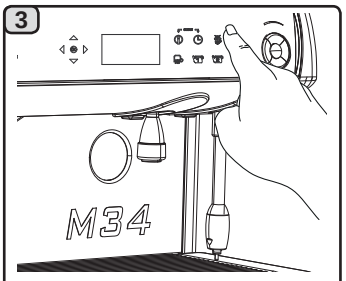
Quitar el portafiltro del grupo café.

2



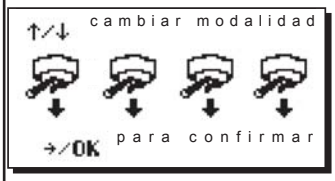
Limpiar la guarnición campana con el cepillo.

3



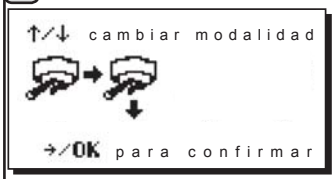
Mantenga presionada durante unos segundos la tecla de lavado circuito café (**26**).

4



En el visualizador aparece la pantalla del lavado simultáneo (modalidad predefinida).

5

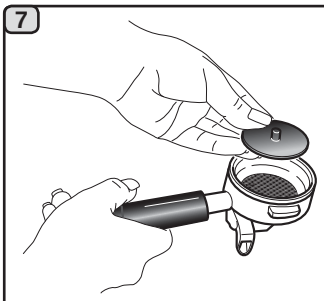


Utilice las teclas ▲ "+" (**30**) y ▼ "-" (**31**) para pasar al *Lavado secuencial*; en el visualizador se mostrarán los iconos deslizables de los grupos de la máquina.

6

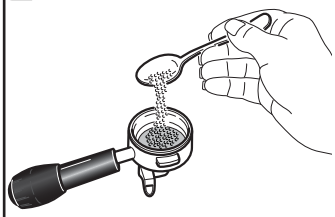
Confirme la modalidad de lavado utilizando la tecla OK; en el visualizador se mostrará:

7



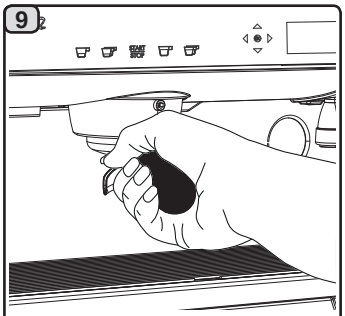
Introducir en el portafiltro con filtro el disco de goma.

8



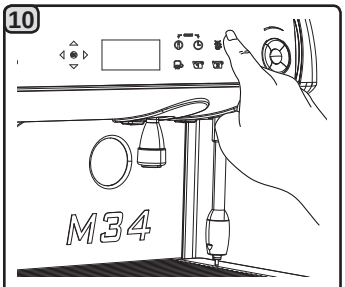
Verter el contenido de un sobrecito o bien una medida de polvo detergente.

9



Enganche el portafiltro en el grupo 1.

10



Pulsar la tecla de lavado circuito café (**26**).

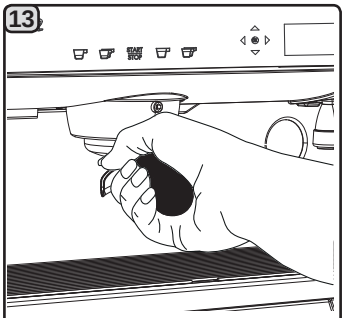
11

Iniciará el ciclo de lavado del grupo 1 y en el visualizador se mostrará el mensaje *"LAVADO GR1"*.

12

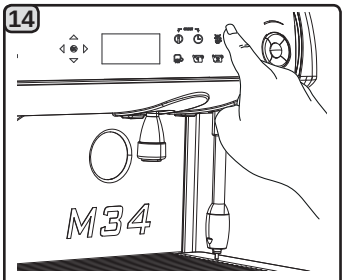
Al final del lavado del grupo 1, aparecerá el mensaje *"QUITAR PORTAFILTRO GRUPO 1"*.

13



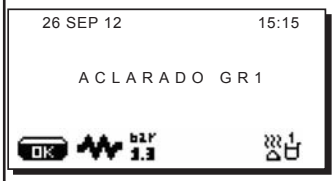
Desmontar el portafiltro.

14



Pulsar la tecla de lavado circuito café (**26**).

15



Se visualizará el mensaje *"ACLARADO GR1"*.

16

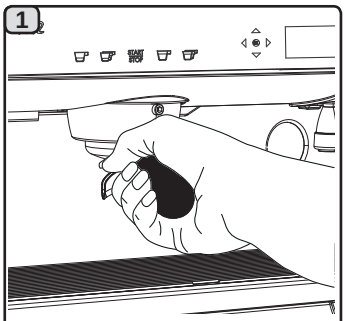
Al final del aclarado del grupo 1, aparecerá el mensaje *"EFECTUAR LAVADO GRUPO 2"*.

17

Repetir las operaciones anteriormente descritas para todos los grupos de la máquina.

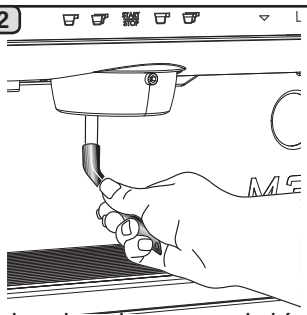
LAVADO INDIVIDUAL: no se puede efectuar en el caso de señalización por parte de la máquina. ***Intervención que se tiene que efectuar al final de la jornada de trabajo en todos los grupos o cuando lo señale la máquina.***

1



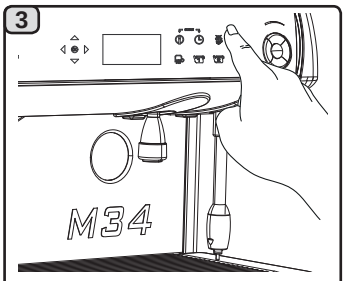
Quitar el portafiltro del grupo café.

2



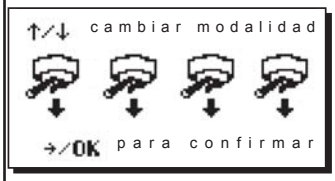
Limpiar la guarnición campana con el cepillo.

3



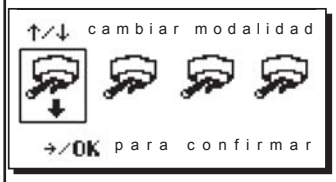
Mantenga presionada durante unos segundos la tecla de lavado circuito café (**26**).

4



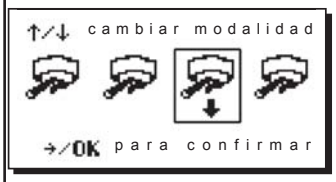
En el visualizador aparece la pantalla del lavado simultáneo (modalidad predefinida).

5



Utilice las teclas ▲ "+" (**30**) y ▼ "-" (**31**) para pasar al *Lavado individual*; un rectángulo resalta el grupo que se someterá al lavado.

6

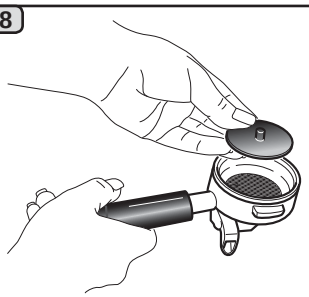


Utilice las teclas ▲ "+" (**30**) y ▼ "-" (**31**) para elegir el grupo que hay que lavar.

7

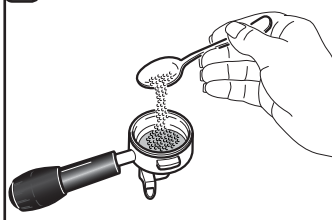
Confirme la elección (ejemplo grupo 3) utilizando la tecla OK; en el visualizador se mostrará:

8



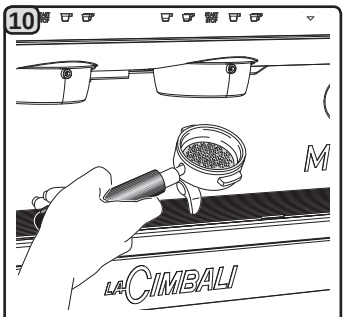
Introducir en el portafiltro con filtro el disco de goma.

9



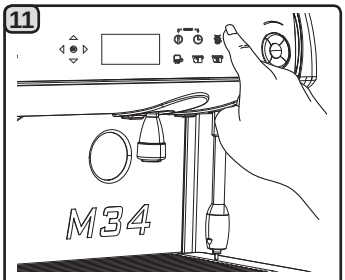
Verter el contenido de un sobrecito o bien una medida de polvo detergente.

10



Enganche el portafiltro al grupo 3.

11



Pulsar la tecla de lavado circuito café (**26**).

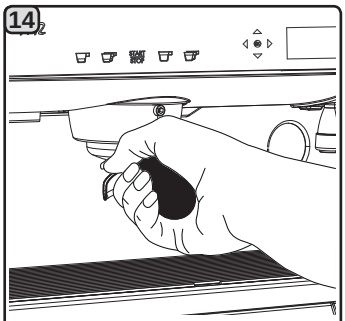
12

Iniciará el ciclo de lavado del grupo 3 y en el visualizador se mostrará el mensaje *"LAVADO GR3"*.

13

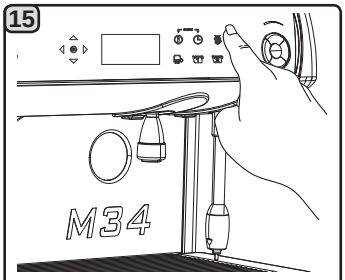
Al final del lavado del grupo 3, aparecerá el mensaje *"QUITAR PORTAFILTRO GRUPO 3"*.

14



Desmontar el portafiltro.

15

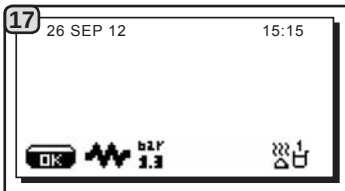


Pulsar la tecla de lavado circuito café (**26**).

16

Se visualizará el mensaje *"ACLARADO GR3"*.

17



El lavado se termina al final de la fase de aclarado.

18

Repita las operaciones anteriormente descritas para los grupos que se desea someter al lavado.

Español

Función bloqueo

Cuando la máquina se bloquea, en el visualizador aparece un mensaje de advertencia: pulsando la tecla correspondiente al lavado requerido (tecla **26**) y siguiendo las indicaciones en el visualizador, se realiza el lavado y la máquina se desbloquea.

Por ejemplo, en el caso de un "bloqueo del café" en el visualizador se muestra el siguiente mensaje:

GRUPO 1 BLOQUEADO
REALIZAR LAVADO

OK bar 1.3

El número del "grupo bloqueado" se visualiza de forma alterna y depende del número de los grupos de la máquina.

Pulsando la tecla lavado circuito café (**26**), el mensaje anterior se integrará de la siguiente forma:

GRUPO 1 BLOQUEADO
REALIZAR LAVADO

ENGANCH. PORTAFILTRO
GRUPO 1

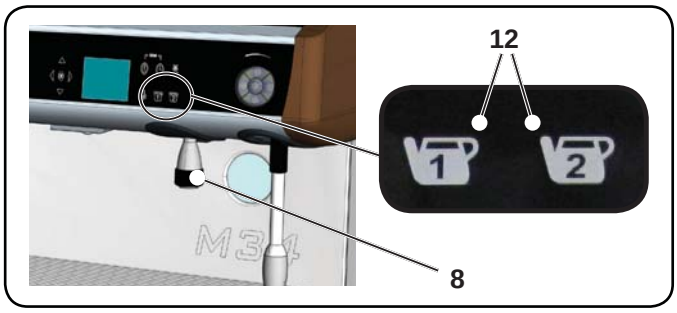
OK bar 1.3

En el momento en el cual aparece el mensaje "INSTALAR EL PORTAFILTRO - GRUPO 1" desaparece el mensaje de bloqueo relativo al mismo grupo 1. Los mensajes de bloqueo relativos a los grupos que todavía hay que lavar aparecen de forma alterna.

A continuación, para la ejecución del lavado hay que actuar como se describe en las página anteriores.

RECAMBIO DEL AGUA DE LA CALDERA - ***Intervención que se ha de realizar por lo menos una vez al día***

Pulsar y mantener apretado unos 5 segundos un botón de erogación agua caliente (**12**).
En el visualizador se mostrará el mensaje "*RECAMBIO AGUA*"; el tubo del agua caliente (**8**) eliminará el agua de la caldera (60 - 70% aproximadamente de la capacidad total). La interrupción de la erogación se realizará automáticamente. Después del procedimiento la máquina volverá a su funcionamiento normal y la caldera se llenará con agua nueva.

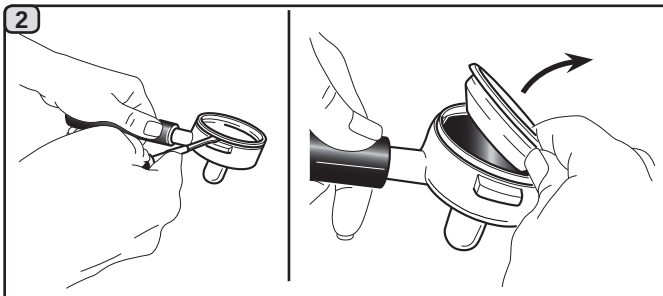


PORTAFILTROS - ***Intervención que hay que efectuar al final de la jornada de trabajo en todos los portafiltros***

1

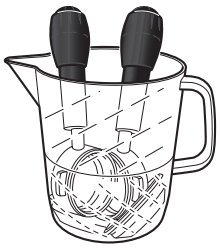
En un recipiente adecuado verter un litro de agua fría y una dosis de detergente.

2



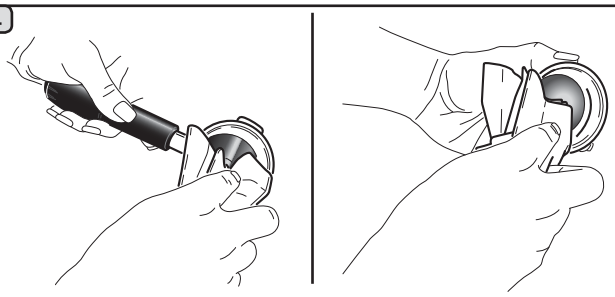
Sacar los filtros del portafiltros.

3



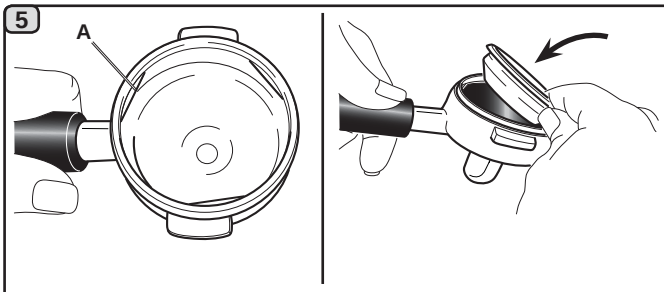
Introducir los filtros y los portafiltros en la solución por lo menos 15 minutos.

4



Eliminar con una esponja los eventuales residuos y aclarar en abundante agua fría.

5



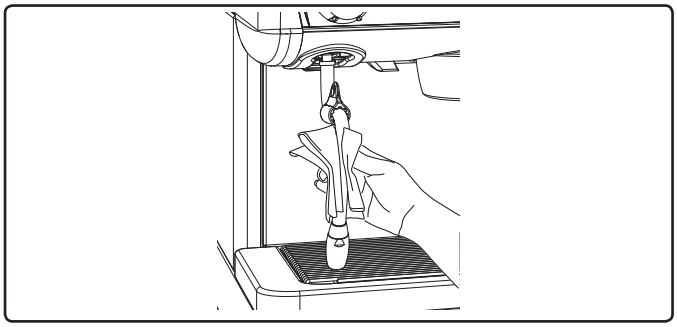
Volver a montar los filtros en el portafiltro, comprobando que el resorte de fijación (**A**) del filtro esté en su sede.

Español

BOQUILLAS DE VAPOR Y AGUA CALIENTE - ***Intervención que hay que efectuar al final de la jornada de trabajo***

Utilizando una esponja limpia, lavar con agua caliente eliminando eventuales residuos orgánicos presentes; aclarar perfectamente.

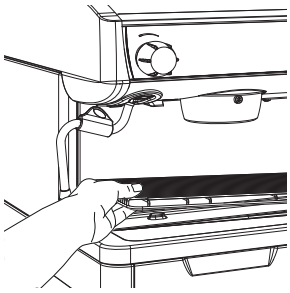
Para limpiar la parte interior de los tubos de vapor hay que actuar de la siguiente forma:
dirigir el tubo hacia la bandeja apoyatazas, y prestando una particular atención, erogar al menos una vez vapor.



NOTA: las operaciones descritas a continuación se pueden realizar también con la máquina apagada.

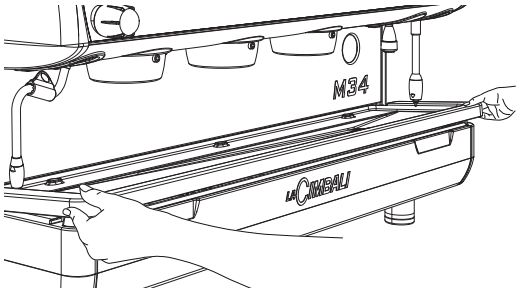
REJILLAS Y BANDEJAS DE GOTEO - ***Intervención que hay que efectuar al final de la jornada de trabajo***

1



Quitar las rejillas de la bandeja.

2



Extraer la bandeja.

3

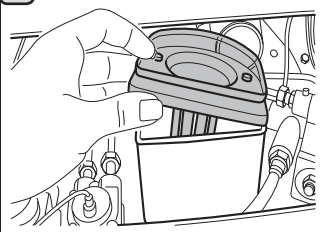
Terminar la limpieza de la rejilla y de la cubeta con agua corriente

CUBETA DE DESCARGA

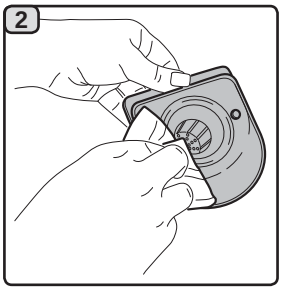
- Intervención que hay que efectuar cada 7 días

1. Después de haber desmontado la cubeta, quitar la tapadera de la cubeta de descarga.
2. Eliminar con una esponja eventuales residuos y aclarar con abundante agua fría.

1

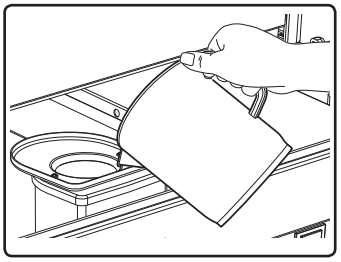


2



- Intervención que hay que efectuar al final de la jornada de trabajo

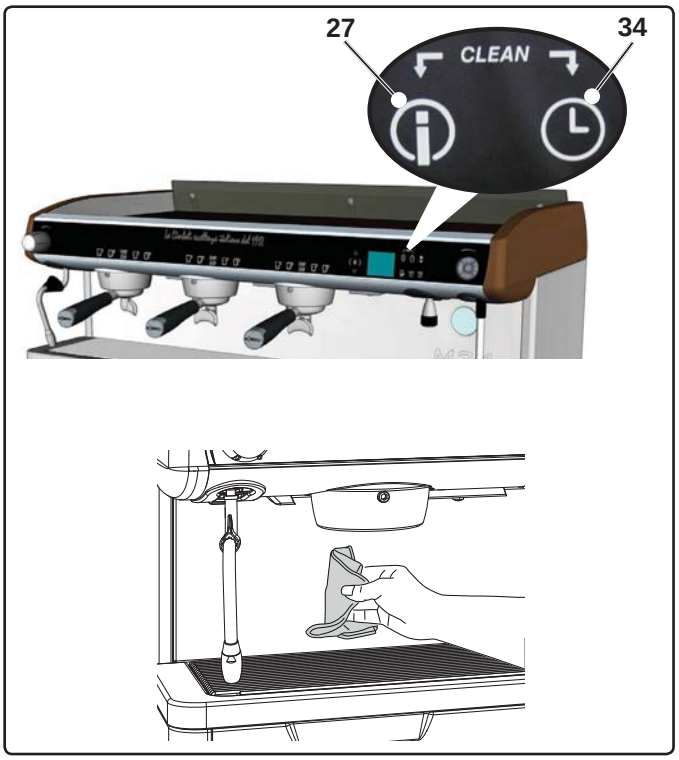
Verter un jarro de agua caliente en la cubeta para remover eventuales incrustaciones en la descarga.



Español

CARROCERÍA - ***Intervención que hay que efectuar al final de la jornada de trabajo***

Para evitar el accionamiento involuntario de las teclas de suministro durante la limpieza, bloquear el teclado de selección manteniendo presionadas simultáneamente las teclas **27** y **34** algunos segundos; durante el bloqueo los teclados de los grupos permanecen apagados y las teclas **27** y **34** parpadean.
Al terminar las operaciones de limpieza, reactivar el teclado de selección manteniendo presionadas de nuevo las teclas 27 y 34 durante algunos segundos.



Usar un paño suave y productos SIN amoniaco ni abrasivos,eliminando eventuales residuos orgánicos presentes en la zona de trabajo.
NOTA: no echar líquidos en las ranuras de los paneles de la carrocería.

17. Anomalías - Averías

Operaciones directas realizada por el cliente:

Antes de llamar al servicio de asistencia técnica, con el fin de evitar inútiles gastos, comprobar si el problema presente en la máquina consiste en uno de los casos expuestos a continuación.

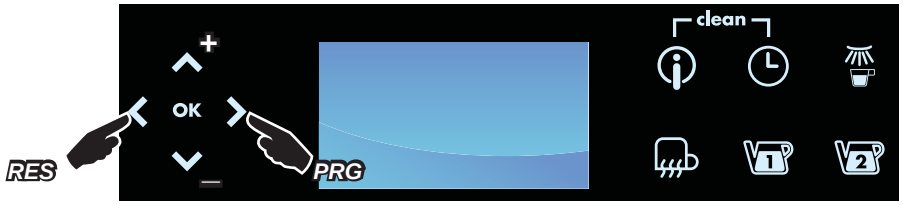
ANOMALÍA	CAUSA	SOLUCIÓN
La máquina de café no funciona y el visualizador (**16**) está apagado.	Interrupción de la energía eléctrica.	Controlar presencia energía eléctrica. Controlar la posición del interruptor general (**1**).
Pérdidas en el borde del portafiltro (**11**).	Guarnición sub-copa sucia de café.	Limpiar con el cepillo suministrado.
Tiempo de suministro del café demasiado corto.	Café molido demasiado grueso. Café demasiado viejo.	Moler el café más fino. Sustituir el café.
El café sale gota a gota.	Orificios del filtro obturados u orificio de salida del portafiltro (**11**) sucio. Café molido demasiado fino.	Limpiar. Moler el café más grueso.
Pérdidas de agua debajo de la máquina.	Pozo de desagüe obturado. Orificio bandeja de desagüe obturado.	Limpiar. Limpiar.
La máquina está caliente pero no eroga café.	Válvula de la red o válvula del dulcificador cerrados. Falta de agua en la red.	Abrir. Esperar que vuelva el agua o llamar a un fontanero.
El autonivel permanece en funcionamiento.	Las mismas causas que el punto anterior.	Las mismas medidas que el punto anterior.

Español

PROGRAMACIÓN CLIENTE

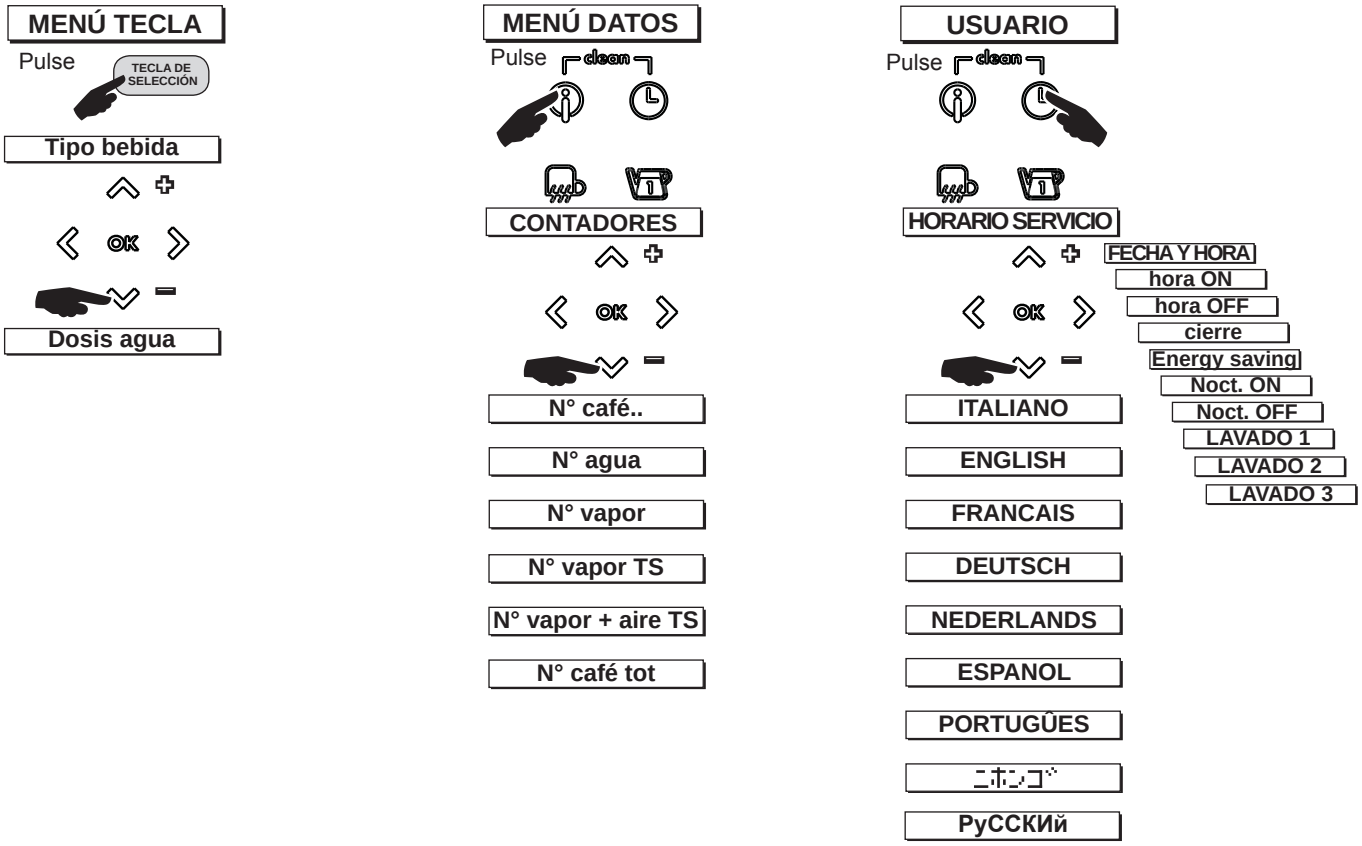
18. Flujo de programación Cliente

Para ENTRAR en los cuadros pulse PRG



Para SALIR de los cuadros pulse RES

Sólo si "Progr. Usuario" está SI y si "Bloque program." está NO

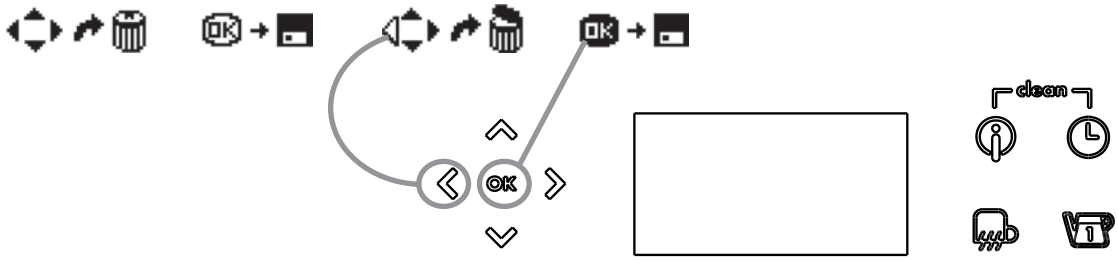


SALIDA DE LOS CUADROS DE PROGRAMACIÓN

Antes de salir de los cuadros:

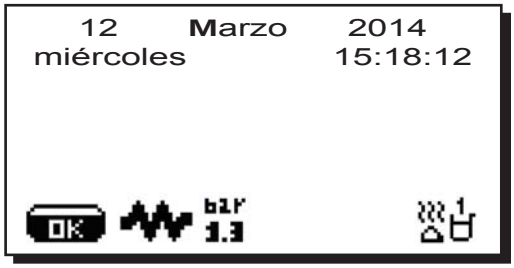
- **pulsar la tecla OK para confirmar las eventuales modificaciones aportadas a los valores;**
- **pulsar la tecla « "RES" (24) para dejar los valores inalterados**

En la parte inferior del visualizador se muestran de forma alterna los siguientes iconos:



19. Regulación reloj

Para regular el reloj utilice las teclas ▲ "**+**" (**30**) y ▼ "**-**" (**31**). Con cada presión la hora aumenta (o disminuye) un minuto. Manteniendo presionada una de las teclas (▲ **30** ó ▼ **31**) durante más de 10 segundos, se interrumpe la indicación relativa a los minutos y aumenta (o disminuye) la relativa a las horas.
Durante la fase de regulación del horario, el cómputo de los segundos permanece parado en "00".



20. Menú Parámetros clientes

Para acceder al cuadro "Parámetros clientes" pulsar la tecla ⏲ (**34**); en el display se visualiza el siguiente mensaje:

Selección idioma

Para visualizar los mensajes en el display en un idioma diferente del programado, después de haber entrado en "Parámetros Cliente" hay que colocar el cursor en correspondencia del idioma deseado pulsando las teclas ▲ "**+**" (**30**) y ▼ "**-**" (**31**) y luego pulsar la tecla ▶ "PRG" (**29**); la máquina se vuelve a poner en funcionamiento con los mensajes en el nuevo idioma seleccionado.

El display (**16**) muestra las indicaciones en los siguientes idiomas:
italiano, inglés, francés, alemán, holandés, español, portugués, japonés y ruso.

Menú horario servicio

Pulsando la tecla ▶ “PRG” (**29**) en correspondencia de la línea "horario servicio", en el display se visualizará:

Los parámetros, relativos al menú horario servicio, que se pueden modificar son:

- ***Hora ON*** (horario de encendido);
- ***Hora OFF*** (horario de apagado);
- ***Cierre*** (día de cierre);
- ***Energy Saving*** (activa / desactiva la función de Ahorro Energético: SI / NO);
- ***Noct. ON*** (horario inicial del precio nocturno de las bebidas, sólo con un sistema de pago conectado);
- ***Noct. OFF*** (horario final del precio nocturno de las bebidas, sólo con un sistema de pago conectado);
- ***Lavado 1*** (requerido - cada 24 horas - a la hora programada; no se puede desactivar);
- ***Lavado 2 ÷ 3*** (horario de lavados programables).

Indicaciones de carácter general

En el caso de que no haya días de cierre, programe la opción “cierre” en “ninguno”.

En el caso de que no se desee utilizar la función de encendido/apagado automático, pero se prefiera encender y apagar manualmente la máquina, programe “hora ON” y “hora OFF” con el mismo horario (ejemplo:

hora ON 22:00
hora OFF 22:00)

“LAVADO 1” Y “LAVADOS 2 ÷ 3”

Son lavados con horarios programables; a la hora programada en el visualizador se muestra “*REALIZAR LAVADO CAFÉ*”.

Cuando son solicitados, prevén la ejecución de un lavado (simultáneo o secuencial), en los modos descritos en el apartado “Operaciones de limpieza”.

Para programar la hora en la que aparece la solicitud de lavado, hay que actuar de la siguiente forma:

- colocar el cursor en correspondencia de la fila que hay que modificar (*LAVADO*...);
- presione la tecla ▶ “PRG” (**29**);
- modifique el valor, utilizando las teclas ▲ “**+**” (**30**) y ▼ “**-**” (**31**);
- presione la tecla ◀ “RES” (**24**) para confirmar el dato.

Repita las operaciones anteriormente indicadas para modificar los horarios de los lavados.

NOTAS

Lavado 1: no se puede desactivar; se activa diariamente a la hora programada y en cualquier caso en un plazo de 24 horas.

Lavados 2 ÷ 5: si el horario programado para estos lavados caeen la fase de apagado de la máquina, la solicitud para su ejecución se anulará.

Para no activar estos lavados, programe OFF en correspondencia del horario.
OFF se visualiza pulsando la tecla ▼ “**-**” (**31**) quando el display se visualiza la hora “00:00”.

Para más detalles, véase el manual técnico en el apartado "Menú configuración - Opciones lavados".

Español

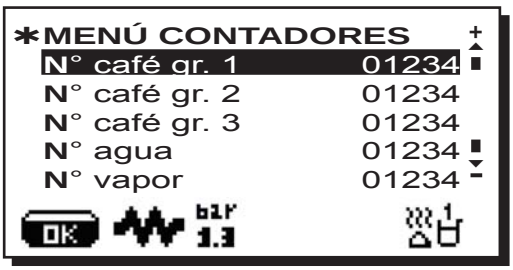
Fecha y hora

Para modificar la fecha y la hora PULSAR el botón ▶ “PRG” (**29**) de acuerdo a la línea correspondiente; en el visualizador se muestra el mensaje:

Desplazar el cursor (línea negra) en correspondencia a la opción que hay que modificar, utilizando las teclas ▲ “**+**” (**30**) y ▼ “**-**” (**31**), luego pulsar la tecla ▶ “PRG” (**29**); el cursor se convierte en → y se puede variar el valor de la opción seleccionada siempre a través de las teclas ▲ “**+**” (**30**) y ▼ “**-**” (**31**).
Una vez realizada la operación, hay que pulsar la tecla ◀ “RES” (**24**) para confirmar el dato.
N.B. el cursor se vuelve otra vez una linea negra.
Repetir las operaciones anteriormente indicadas para modificar los otros parámetros.

21. Menú DATOS - Visualización y reset de los contadores

Los contadores se visualizan pulsando la tecla ⓘ (**27**).
En el visualizador (**5**) se muestra el siguiente mensaje:



Los parámetros que se contabilizan son:
- ***café*** (número de bebidas a base de café);
- ***agua*** (número de erogaciones de agua);
- ***vapor*** (número de erogaciones de vapor efectuadas con el botón erogación vapor);
- ***vapor TS*** (número de erogaciones de vapor efectuadas con el selector turbosteam);
- ***vapor + aire TS*** (número de erogaciones de vapor y aire efectuadas con el selector turbosteam);
- ***tot. café*** (número total de las bebidas a base de café);

Los contadores se pueden resetear alineando el cursor en la opción deseada, pulsando la tecla ▶ "PRG" (**29**) y sucesivamente la tecla ▲ "**+**" (**30**) y ▼ "**-**" (**31**).

Pulsando la tecla ◀ "RES" (**24**) se confirma el reset.

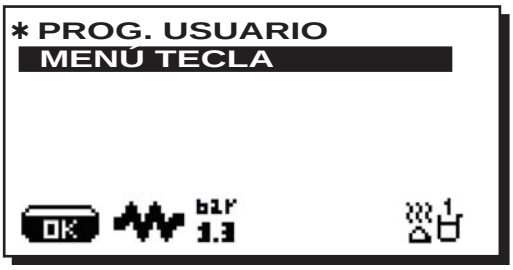
La línea "N° cafés" aparece tantas veces como sea el número de grupos de la máquina.

N.B.: los parámetros que no se pueden resetear son:
- ***tot. café***

Si se pulsa otra vez la tecla ◀ "RES" (**24**) se vuelve al cuadro principal.

22. Como entrar en la programación

N.B.: ***SÓLO*** si la opción **"Progr. Usuario"** está programada en "**SI**" y si la opción **"Bloque program."** está programada en "**NO**".
Para entrar en la programación, pulsar la tecla ▶ "PRG" (**29**); en el display se visualiza el siguiente mensaje:



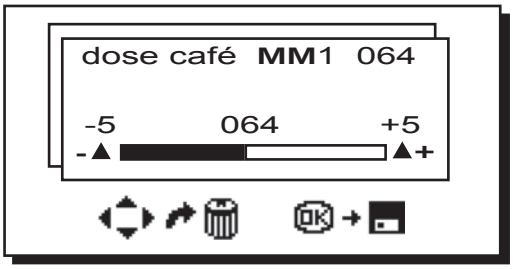
Pulsar una de las teclas de erogación en el teclado de selección (**2**); el led asociado permanece encendido, no parpadea.

Colocar el cursor (linea negra) en correspondencia de la línea deseada utilizando las teclas ▲ "**+**" (**30**) y ▼ "**-**" (**31**), y luego pulsar la tecla ▶ "PRG" (**29**).
Variar el valor siempre a través de las teclas ▲ "**+**" (**30**) y ▼ "**-**" (**31**); de esta forma hay 2 posibilidades:

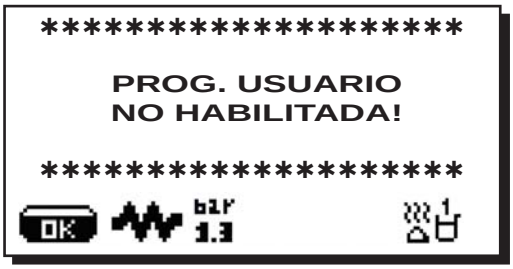
1) confirmar las modificaciones aportadas pulsando la tecla OK.

2) salir del menú dejando los datos inalterados pulsando la tecla ◀ "RES" (**24**).

N.B.: en la fase de modificación de los datos, el cursor se convierte en " →", o bien aparece una barra de deslizamiento con los valores mínimos y máximos que se pueden programar:



En el caso de que la opción "**Progr. Cliente**" esté programada en "NO", en el display se visualiza el siguiente mensaje:



Español

23. Menú teclas - Selección Café

Pulsar una de las teclas de erogación café en el teclado de selección (**2**) (el led asociado permanece encendido, no parpadea), en el display se visualizará:

Cada grupo es mandado por una caja de pulsadores que permite a cada tecla memorizar la cantidad de erogación deseada.
Los parámetros relativos a la selección del café que se pueden modificar son:
- dosis agua (impulsos dosificador volumétrico)

24. Menú tecla - Selección Agua Caliente

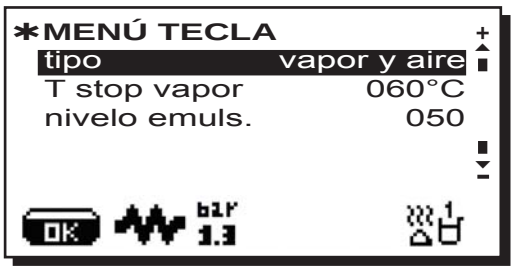
Pulsar la tecla (**13**) erogación agua caliente; en el display se visualizará:

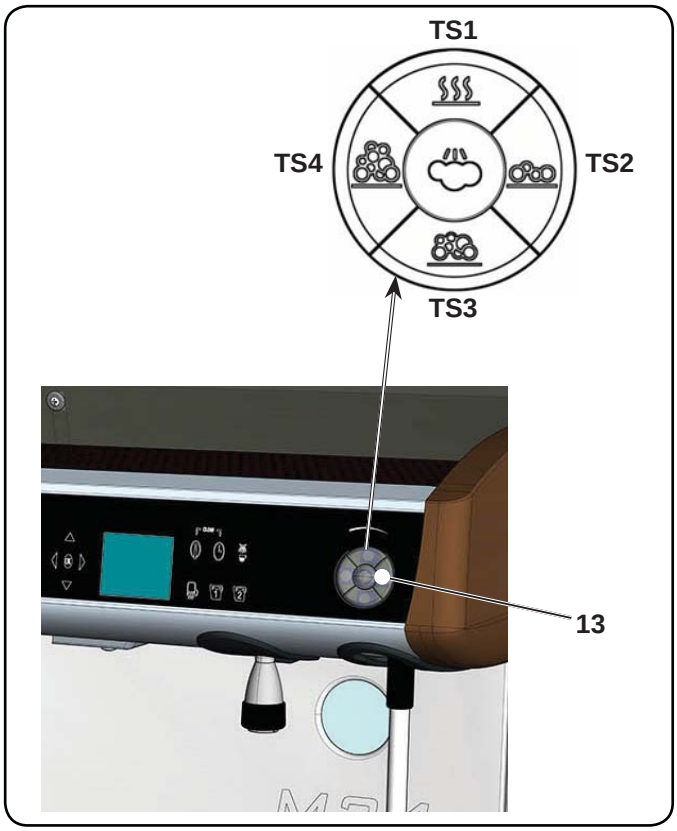
Los parámetros, relativos a la selección agua caliente, que se pueden modificar son:
- ***Tiempo erogación agua*** (tiempo de erogación agua en segundos).

Español

25. Menú tecla – Selección vapor y aire

Pulsar una de las teclas (**TS1 ÷ TS4**) del selector Tturbosteam (**13**); en el visualizador se muestra:





Los parámetros que se pueden modificar son:

- ***T stop vap.*** (valor “xxx°C” de temperatura para la leche caliente o para la leche montada).

  Las posibilidades de elección son:

  Programando "0":
  - stop vapor manual

  Programando cualquier valor incluido entre "40° ÷85°":
  - stop vapor automático

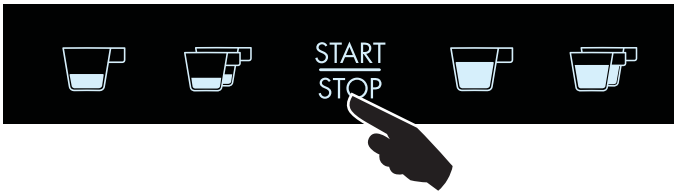
  Programando "OFF":
  - stop vapor desactivado

-niveloemuls. (se puede elegir un nivel diferente de emulsión para la leche montada; el valor programable varía entre “0 ÷ 100”, donde 0 indica ninguna emulsión y 100 una emulsión continua).

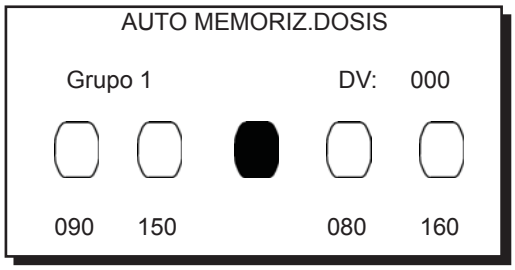
Español

26. Programación dosis con la función de ‘AUTOAPRENDIZAJE’’

Con la función *"AUTOAPRENDIZAJE"* se pueden programar las dosis de agua para el café y las dosis de agua caliente*:*



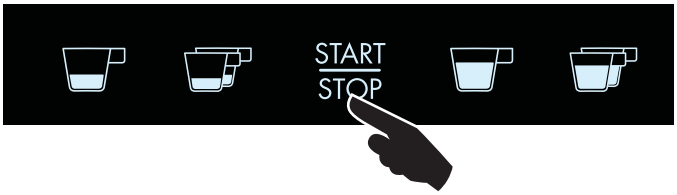
apretar el pulsador STOP por más de 8’’ y de todas maneras hasta que se sienta sonar el buzzer o ‘’zumbador’’ que sonará durante toda la programación. En el visualizador se mostrará el siguiente cuadro, donde se representan los botones con las relativas cantidades de agua para el café.



Dosis café

1 - Enganchar al grupo el portafiltro cargado con la dosis de café molido.

2 -Colocar la taza o las tazas debajo de los picos del portafiltro y apretar el pulsador a programar; mantener la presión sobre el pulsador hasta que en la taza o en las tazas se alcance el nivel deseado.



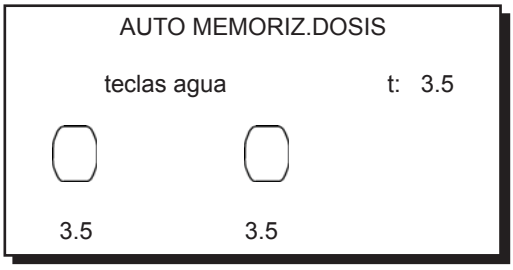
Durante esta fase, el valor de los impulsos del dosificador volumétrico (arriba a la derecha del visualizador) se incrementa; cuando se deja de presionar el botón, el valor alcanzado se memoriza y aparece debajo de la tecla programada.

3 - Continuar la programación eventual de todos los pulsadores café retomando las operaciones desde el punto 1.

Dosis agua caliente

1 - Apretar el pulsador de programa, mantener la presión sobre el pulsador hasta que en la taza se alcance el nivel deseado.

Durante esta fase el tiempo en segundos (arriba a la derecha en el visualizador) se incrementa; cuando se deja de presionar el botón, el valor alcanzado se memoriza y aparece debajo de la tecla programada.



2 - Continuar la programación eventual de todos los pulsadores agua retomando las operaciones desde el punto 1.

Al final, apretando el pulsador STOP, el buzzer deja de sonar confirmando que se ha producido la memorización de lo realizado.

LA CIMBALI

Prezada Senhora, Prezado Senhor
Agradecemos por ter escolhido um produto Cimbali.
Com esta compra escolheu uma máquina para café expresso na vanguarda, construída de acordo com os mais avançados princípios da técnica moderna; uma máquina que não só é capaz de oferecer-lhe uma perfeita síntese de eficiência e funcionalidade, mas coloca ao seu dispor todos os instrumentos para lhe proporcionar a "segurança de trabalhar melhor ".
O conselho de dedicar um pouco de tempo à leitura deste Manual de Uso e Manutenção nasce do desejo de ajudá-la a tomar confiança com a sua nova máquina; desejo que temos a certeza você partilhará totalmente.
Desejamos-lhe bom trabalho.

GRUPPO CIMBALI S.p.A.

Indice

		Página
1.	**Prescrições gerais**	**2**
2.	**Prescrições para a instalação**	**3**
3.	**Prescrições eléctricas para a instalação**	**4**
4.	**Prescrições hidráulicas de instalação**	**4**
5.	**Check-up de instalação**	**5**
6.	**Prescrições para o operador**	**6**
7.	**Advertências**	**7**
8.	**Manutenção e reparações**	**7**
9.	**Colocação fora de serviço definitiva**	**8**
	USO	
10.	**Colocação em funcionamento diária da máquina**	**9**
	Acendimento manual	9
	Spegnimento / Acendimento automatico	9
	Desligação com poupança energética	9
	Modalidade de poupança energética	10
	Acendimento forçado	10
	Descrição da simbologia display	10
11.	**Mudança da água da caldeira** (1° Acendimento diário)	**11**
12.	**Aquecedor de chávenas (quando previsto)**	**11**
13.	**Saída do cafè**	**12**
14.	**Distribuição de água quente**	**12**
15.	**Distribuição de vapor**	**13**
16.	**Limpeza e manutenção**	**14**
	Lavagem Simultânea	15
	Lavagem Sequencial	16
	Lavagem Individual	17
	Mudança da água da caldeira	18
	Porta-filtros	18
	Lanças de vapor e água quente	19
	Grelha e tabuleiro de gotejo	19
	Cubeta de descarga	19
	Carroçaria	19
17.	**Anomalias - Avarias**	**20**
	PROGRAMAÇÃO DO CLIENTE	
18.	**Fluxo de programação cliente**	**21**
19.	**Regulação do relógio**	**22**
20.	**Menu PARÂMETROS CLIENTE**	**22**
	Selecção da língua	22
	Menu horário de serviço	23
	Data e horas	23
21.	**Menu DADOS - Visualização e zeramento dos contadores**	**24**
22.	**Como entrar en la programación**	**24**
23.	**Menu tecla – Selecção Café**	**25**
24.	**Menu tecla - Selecção da Água Quente**	**25**
25.	**Menu tecla – Selecção vapor e ar**	**26**
26.	**Programação doses com a função de "AUTOAPRENDIZAGEM"**	**27**
	IMAGENS	**XI**
	Mudança de alimentação eléctrica	**XII**
	Mudança de Tensão de Alimentação do Transformador	**XVIII**
	Service Line	**XX**

Português

1. Prescrições gerais

Ler atentamente as advertências e as prescrições contidas no manual DE USO antes de utilizar ou manusear, de qualquer maneira, o aparelho, por fornecerem importantes indicações respeitantes a segurança e o respeito pela correcta praxe higiénica no uso do mesmo.
Conservar este manual com cuidado para quaisquer consultas.

- O aparelho está previsto unicamente para a preparação de café expresso e bebidas quentes mediante água quente ou vapor e para o pré-aquecimento das chávenas.
- O aparelho tem de ser instalado num lugar onde possa ser utilizado apenas por pessoal devidamente formado e informado sobre os riscos de uso do mesmo.
- O aparelho é destinado ao uso profissional.
- O aparelho pode ser utilizado por crianças de idade não inferior a 8 anos e por pessoas com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou que não possuam experiência ou os conhecimentos necessários, desde que sejam vigiadas ou então depois de terem recebido as instruções relativas à utilização em segurança do aparelho e compreendido os perigos a ele inerentes.
  As crianças não devem brincar com o aparelho.
  A limpeza e a manutenção destinada a ser realizada pelo utilizador não deve ser realizada por crianças sem vigilância.
- O aparelho não pode ser deixado sem ser vigiado.
- O aparelho não pode utilizado no exterior.
- Se o aparelho for armazenado em locais cuja temperatura pode baixar para além do ponto de congelamento, esvaziar a caldeira e as tubagens de circulação da água.
- Não deixar o aparelho exposto a agentes atmosféricos (chuva, sol, gelo).
- Não limpar o aparelho com jactos de água.
- Ruido: nível de pressão acústica ponderada 77 dB(A) (+/- 2,5 dB).
- Em caso de prejuízo do cabo de alimentação, o mesmo terá de ser sbustituído apenas por pessoas técnico qualificado e autorizado.
- Qualquer utilização diferente da acima indicada é imprópria, podendo ser fonte de perigo; o produtor não assume nenhuma responsabilidade em caso de prejuízos decorrentes de um uso impróprio do aparelho

2. Prescrições para a instalação

ATENÇÃO

A instalação, a desmontagem e as regulações devem ser realizadas exclusivamente por pessoal técnico qualificado e autorizado.

Ler atentamente as advertências e as prescrições contidas no presente manual, por fornecerem importantes indicações respeitantes a segurança de instalação uso e manutenção.

Conservar atentamente este manual para eventuais consultas futuras.

- O pessoal encarregado da deslocação do aparelho tem de ter conhecimento dos riscos ligados à movimentação das cargas.
  Movimentar o aparelho, prestando sempre muita atenção e utilizando um meio de levantamento adequado (tipo empilhador).
  No caso de movimentação manual certificar-se de que:
  - estejam presentes um número de pessoas adequadas em função do peso e da dificuldade de garra do aparelho;
  - sejam utilizados sempre os dispositivos contra acidentes necessários (sapatos, luvas).
- Depois de ter retirado a embalagem, verificar a integridade do aparelho e dos dispositivos de segurança.
- Os elementos da embalagem (sacos de plástico, polistirol expanso, pregos, etc.) não devem ser deixados ao alcance das crianças por serem potenciais fontes de perigo.
- Antes de conectar o aparelho, verificar que os dados da placa correspndam aos da rede de distribuição eléctrica e hídrica.
- Verificar a qualidade do cabo de alimentação, em caso de danos, proceder à substituição.
- Desenrolar o cabo por todo o seu comprimento.
- A máquina para café tem de estar colocada numa superfície plana e estável, a uma distância mínima de 20 mm das paredes e da superfície de apoio; além disso tem de ser instalada, tendo em conta que a superfície de apoio mais alta (tabuleiro para aquecer as chávenas) se encontre a uma altura não inferior a 1,2 m. Prever uma superfície de apoio para os acessórios.
- A temperatura ambiente tem de estar incluída entre 10° e 32°C (50°F e 90°F).
- Tem de ter as conexões de alimentação (energia eléctrica e água) e a descarga da água dotadas de sifão nas imediações.
- Não instalar em locais (cozinhas) em que esteja prevista a limpeza mediante jactos de água.
- Não obstruir as aberturas ou a ranhuras de ventilação ou de eliminação do calor.
- Não instalar o aparelho no exterior.

3. Prescrições eléctricas para a instalação

Quando da instalação prever um dispositivo que assegure a desconexão da rede com uma distância de abertura dos contactos que permita a desconexão completa nas condições da categoria de sobretensão III e uma protecção da corrente de dispersão com valor igual a 30mA. Esse dispositivo de desconexão tem de ser previsto na rede de alimentação de acordo com as regras de instalação.

Perante condições de alimentação desfavoráveis, o aparelho pode causar quedas de tensão transitórias.

A segurança eléctrica deste aparelho é assegurada apenas quando o mesmo está correctamente conectado a uma instalação à terra eficaz, como previsto pelas normas de segurança eléctrica em vigor. É necessário verificar este requisito de segurança fundamental e, em caso de dúvida, exigir um controlo cuidadoso da instalação por parte de pessoal profissionalmente qualificado. O construtor não pode ser considerado responsável por eventuais prejuízos causados pela falta de instalação à terra da unidade.

Não usar adaptadores, tomadas múltiplas e/ou extensões.

Verificar inda que o tipo de coneão e a tensão correspondam aos indicados na placa de dados: videdere *capítulo imagens figura 1*.

Para as máquinas com conexão em estrela vide *capítulo imagens figura 2*.
Para as máquinas com conexão em triângulo vide *capítulo imagens figura 3*.
Para as máquinas com conexão mono-fásica vide *capítulo imagens figura 4*.

4. Prescrições hidráulicas de instalação

REQUISITOS HIDRÁULICOS
A água destinada a alimentar a máquina para o café, tem de ser água apropriada para o consumo humano (vide directrizes e leis em vigor).

Verificar que no ponto de entrada da água da máquina os valores do pH e dos cloretos estejam em conformidade com as leis em vigor.

Se os valores detectados não estiverem dentro dos limites indicados, é preciso introduzir um apropriado dispositivo de tratamento da água (respeitando as normas locais em vigor e compatíveis com o aparelho).
No caso da máquina ser alimentada com água de dureza superior aos 8°F (4,5 °D), para o bom funcionamento da mesma é preciso aplicar um plano de manutenção específico em função do valor de dureza detectado e da modalidade de uso.

PRESCRIÇÕES
Para a instalação usar exclusivamente os componentes em dotação; caso se utilizarem outros componentes, utilizar exclusivamente componentes novos (tubos e vedantes para a ligação hídrica nunca utilizados anteriormente) e idóneos ao contacto com água para consumo humano (segundo as normas locais em vigor).

CONEXÕES HIDRÁULICAS
Posicionar o aparelho em uma superfície perfeitamente horizontal, actuando nos pés, e em seguida fixá-los.

Proceder às conexões hidráulicas como indicado no *capítulo imagens figura 5,* respeitando ase normas de higiene, segurança hidráulica e contra a poluição em vigor no país de instalação.

N.B.: caso a pressão de rede suba para além dos 6 bar, instalar um redutor de pressão calibrado a 2÷3 bar: vide *capítulo imagens figura 6*.

Tubo de descarga: colocar uma extremidade do tubo de descarga num poço dotado de sifão para a inspecção e a limpeza.

IMPORTANTE: il tubo di scarico, nelle curve, NON deve avere un andamento come indicato nel *capítulo imagens figura 7*.

5. Check-up de instalação

ATENÇÃO: TERMINADA A INSTALAÇÃO VERIFICAR AS CONDIÇÕES DE FUNCIONAMENTO CORRECTO (vide no módulo C de instalação)

LIGAÇÃO HIDRÁULICA

- Ausência de perdas das ligações ou dos tubos

FUNCIONAMENTO

- Pressão na caldeira e de exercício correspondentes aos valores normais
- Funcionamento correcto do controle de pressão
- Funcionamento correcto do auto-nível
- Funcionamento correcto das válvulas de expansão

ATENÇÃO: QUANDO A MÁQUINA ESTIVER INSTALADA E PRONTA PARA O USO, ANTES DE ENTREGAR A MESMA AO OPERADOR PARA O TRABALHO, PROCEDER A UMA LAVAGEM DOS COMPONENTES INTERNOS SEGUINDO AS INSTRUÇÕES ABAIXO INDICADAS:

GRUPOS

- Engatar os porta-filtros aos grupos (sem café).
- Executar as distribuições por cerca de um minuto, por cada grupo.

ÁGUA QUENTE

- Distribuir mais vezes água quente (accionando o respectivo comando) até levantar pelo menos 5 litros por máquina de 2 grupos, 8 litros por máquina de 3 grupos (vide manual de uso no capítulo “Distribuição de água quente”).

VAPOR (também com Turbosteam)

- Distribuir vapor das lanças por derca de um minuto, usando os respectivos comandos.

6. Prescrições para o operador

INÍCIO DA ACTIVIDADE

ATENÇÃO: ANTES DE PROCEDER AO TRABALHO EXECUTAR UMA LAVAGEM DOS COMPONENTES INTERNOS SEGUINDO AS INSTRUÇÕES ABAIXO INDICADAS.
AS REFERIDAS OPERAÇÕES DEVERÃO SER REPETIDAS QUANDO A MÁQUINA NÃO EFECTUA DISTRIBUIÇÕES POR MAIS DE 8 HORAS E, SEJA COMO FOR, PELO MENOS UMA VEZ POR DIA.

Grupos

- Engatar os porta-filtros aos grupos (sem café).
- Executar as distribuições por cerca de um minuto, por cada grupo.

Água Quente

- Executar a substituição da água, como indicado na seção "*Mudança da água da caldeira*".

Vapor (também com Turbosteam)

- Distribuir vapor das lanças por derca de um minuto, usando os respectivos comandos.

DURANTE A ACTIVIDADE

Distribuição do vapor (também com Turbosteam)

- Antes de aquecer a bebida (água, leite, erc…) deixar sair vapor da lança por pelo menos 3 segundos para garantir a saída da condensa.

Distribuição do café

- Se a máquina tiver ficado inactiva por mais de uma hora, antes da distribuição proceder a uma distribuição sem produto de cerca de 100cc.

Distribuição da água quente

- Se a máquina tiver ficado inactiva por mais de uma hora, antes da distribuição proceder a uma distribuição sem produto de cerca de 200cc.

Limpeza do circuito do café

- Para as modalidades e as instruções de limpeza consultar a secção específica do manual de uso.

7. Advertências

Perigo de queimaduras
As zonas assinaladas com a etiqueta são partes quentes, pelo que será necessário aproximar-se e operar com muito cuidado.

WARNING: Hot surface
ACHTUNG: Heisse Oberfläche
ATTENTION: Surface chaude
ATTENZIONE: Superficie calda

ADVERTÊNCIAS GERAIS

O construtor declina qualquer responsabilidade quanto a danos a coisas e pessoas decorrentes de um uso irregular ou não previsto da máquina de café.

Nunca accionar a máquina de café com as mãos molhadas ou com os pés descalços.

Prestar atenção para que o aparelho não seja accionado por crianças ou por pessoas não instruídas para o uso do mesmo.

Perigo de queimaduras
Não aproximar as mãos ou outras partes do corpo dos grupos de erogação do café ou dos esguichos de erogação do vapor e da água quente.

Tabuleiro aquecedor de chávenas
Colocar no tabuleiro aquecedor de chávenas só chávenas de café e chá e copos a utilizar no serviço da máquina de café.

Deixar escorrer muito bem as chávenas antes de as colocar no tabuleiro aquecedor de chávenas.

INTERRUPÇÃO DA ACTIVIDADE
Quando a máquina ficar por muito tempo sem ninguém (por exemplo durante o encerramento das actividades), efectuar as seguintes operações

- **desligar a ficha da tomada de corrente ou remover o interruptor principal;**
- **fechar a torneira de alimentação hídrica.**

OBS: para as máquinas que têm a possibilidade de programar o acendimento e o desligamento horário, as alimentações devem permanecer activas somente caso a função esteja inserida.

A inobservância de tais normas de segurança exime o fabricante de qualquer responsabilidade decorrente de avarias ou danos causados a objectos e/ou lesões a pessoas.

8. Manutenção e reparações

Em caso de mau funcionamento, desligar a máquina, desinserir o interruptor principal e informar o serviço de assistência.

Em caso de prejuízos ao cabo de conexão elèctrico, desligar a máquina e pedir uma peça sobresselente ao serviço de assistência.

Para salvaguardar a segurança de exercício e das funções é indispensável:

- **seguir todas as instruções do construtor;**
- **mandar verificar periodicamente por parte de pessoal qualificado e autorizado a integridade das protecções e o funcionamento correcto de todos os dispositivos de segurança (a primeira vez não para além de 3 anos e seguidamente cada ano).**

ATENÇÃO
Uma manutenção realizada por pessoal não qualificado pode prejudicar a segurança e a conformidade das normas em vigor da máquina.

Pedir a assistência apenas de pessoal qualificado e autorizado.

ATENÇÃO
Usar apenas e exclusivamente peças sobresselentes originais garantidas pela casa mãe.

Em caso contrário a responsabilidade do construtor deixa de ter valor.

ATENÇÃO
Depois das operações de manutenção proceder aos CHECK-UP de instalação consoante indicado na secção específica do manual de uso.

9. Colocação fora de serviço definitiva

Nos termos da Directiva Europeia 2002/96/CE sobre os lixos eléctricos (WEEE) comunica-se aos utentes da comunidade europeia quanto a seguir.
O equipamento eléctrico não pode ser eliminado como lixo urbano, sendo necessário respeitar a recolha separada introduzida pelo regulamento especial para a eliminação do lixo decorrente de equipamentos eléctricos.

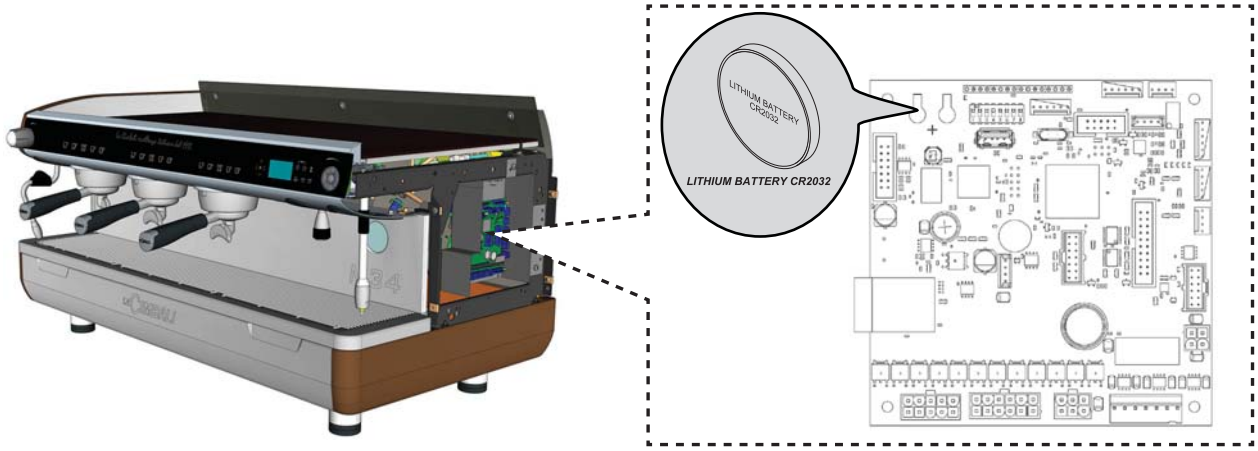
Os equipamentos eléctricos do GRUPPO CIMBALI são marcados por um símbolo representando um contentor do lixo sobre rodas barrado. O símbolo indica que o aparelho foi introduzido no mercado depois de 13 de Agosto de 2005 e terá que ser objecto de recolha separada.

A eliminação inadequada ou abusiva dos equipamentos, ou um uso impróprio dos mesmos, em consideração das substâncias e dos materiais contidos pode causar prejuízo às pessoas e ao ambiente.
A eliminação do lixo eléctrico que não respeite as normas em vigor implica a aplicação de sanções administrativas e penais.

COLOCAÇÃO FORA DE SERVIÇO DEFINITIVA
Para a protecção do ambiente proceder de acordo com o regulamento local em vigor.

INFORMAÇÕES AMBIENTAIS
Este aparelho contém uma bateria em forma de botão não recarregável à base de litio (química: litio dióxido de manganésio) integrada no produto final.
Reciclar ou eliminar as baterias de acordo com as instruções do produtos da bateria e segundo as normas locais / nacionais em vigor.

Posição da bateria



Português

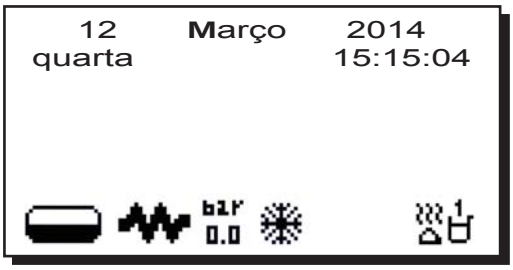
USO

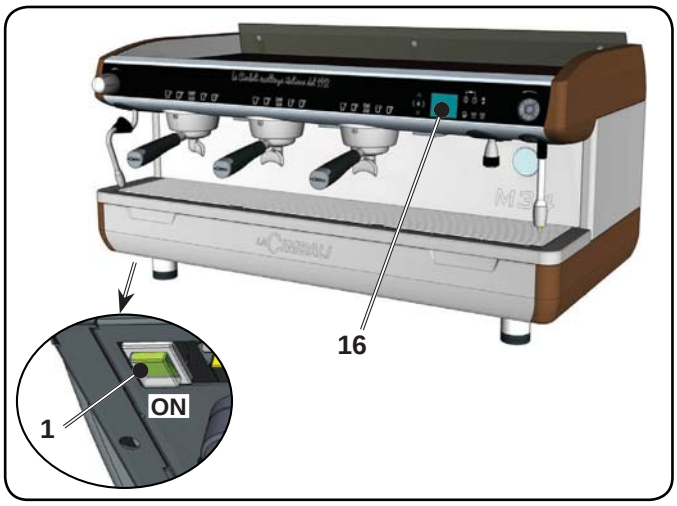
10. Colocação em funcionamento diária da máquina

"Antes de pôr a máquina em função certificar-se que:
- **o interruptor principal da alimentação eléctrica esteja inserido;**
- **a torneira principal da alimentação hídrica esteja aberto".**

ACENDIMENTO MANUAL

Premir o interruptor luminoso geral (**1**) a máquina acende-se, se iluminam os led das teclas e no display (**16**) é visualizado:

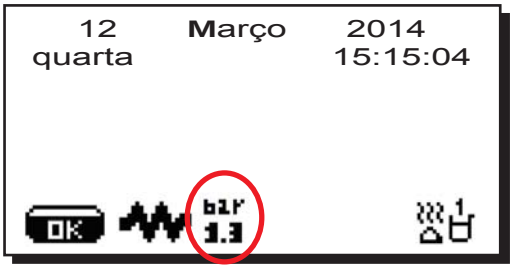




Se o nível da água na caldeira for inferior ao mínimo a caldeira será enchida até ao nível óptimo. No fim desta fase na parte inferior esquerda do mostrador é visualizado o ícone OK.

Para que a máquina esteja pronta para o uso é preciso aguardar o alcance da pressão de trabalho estabelecida. Nesta fase premindo uma tecla qualquer de distribuição será visualizado:

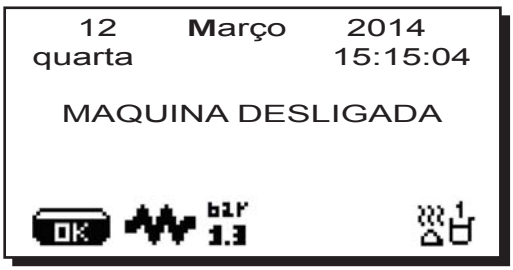
A máquina está pronta para o trabalho quando no mostrador (**16**) è indicada a pressão prevista para o exercício e ao ícone já não é visualizado no display:



SPEGNIMENTO / ACENDIMENTO AUTOMATICO

A máquina pode ser programada para desligar e acender segundo horários programados; consultar o capítulo "***Menu horário de serviço***" para programar a hora de acendimento "*Hora ON*" e a hora de desligação "*Hora OFF*".

Quando for pré-fixado o horário de serviço, a máquina desliga automaticamente na hora programada. Durante a fase de desligação automática, no mostrador é visualizada a mensagem abaixo:



N.B.: quando a máquina funciona com acendimento (desligação automático, não utilizar o interruptor geral (**23**) para desligar a máquina porque nessas condições não é possível o funcionamento do acendimento automático.

A máquina acende-se automaticamente na hora programada.

As visualizações no mostrador e as operações realizadas pela máquina correspondem ao descrito no parágrafo **"ACENDIMENTO MANUAL"**.

DESLIGAÇÃO COM POUPANÇA ENERGÉTICA

Durante a fase de desligação a máquina pode ser configurada com a modalidade POUPANÇA ENERGÉTICA. Activando esta função a resistência da máquina não é desactivada completamente e permite manter a pressão na caldeira com um valor de 0.2 bar.

Consultar o capítulo "***Menu horário de serviço***" para configurar a função.

MODALIDADE DE POUPANÇA ENERGÉTICA

A funcionalidade POUPANÇA ENERGÉTICA também pode ser activada manualmente carregando por alguns segundos na tecla OK.

Durante esta fase:

- se a pressão na caldeira for configurada com um valor superior a 1,2 bar, a pressão baixa para 0,8 bar;
- se a pressão na caldeira for configurada com um valor inferior a 1,2 bar, a pressão baixa de 0.4 bar em relação ao valor configurado.

Carregar numa tecla de distribuição qualquer para sair da modalidade POUPANÇA ENERGÉTICA e volta à fase de trabalho da máquina.

ACENDIMENTO FORÇADO

Carregar durante alguns segundos na tecla “STOP/ contínuo café” para forçar o acendimento.
N.B.: forçar o acendimento não modifica os horários de acendimento/desligação programados.

N.B.: a este ponto a máquina fica acesa até ao successivo horário de desligação.
Para a recolocar imediatamente na condição de desligação através do relógio, é necessário desligar e voltar a acender a máquina através do interruptor geral (**23**).

Descrição da simbologia display

Este símbolo representa o nível de água na caldeira. Durante a fase de carregamento, a parte inferior escura da ícone é visualizada de modo alternado.
Quando o nível óptimo foi alcançado, o símbolo é visualizado como se segue:

Este símbolo (interior escuro) indica que a resistência é activa e em função.

Quando a pressão da caldeira alcançar o valor estabelecido, a ícone é representada conforme a seguir indicado

(interior claro).

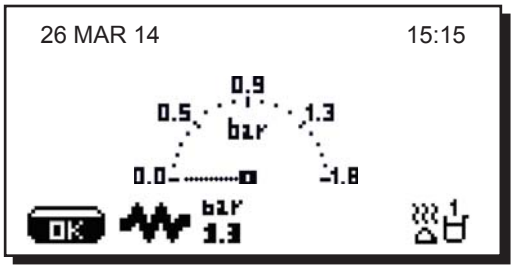
Durante todo o tempo de trabalho da máquina, as duas ícones

alternam-se no display, indicando a presença ou não do aquecimento eléctrico.

N.B.: o cliente não pode activar ou desativar o aquecimento eléctrico.
Com a função de acendimento /desligação configurada, a activação do aquecimento eléctrico ocorre automaticamente.

Indica que a resistência da caldeira é desativada.

bar 0.0 Este símbolo representa o valor da pressão da caldeira. Premindo a tecla ◄ “RES” (**24**) por cerca de 3”, é possível visualizar o manómetro de modo analógico; no mostrador é visualizado:



Premir de novo a tecla ◄ “RES” (**24**) durante cerca de 3” para voltar à visualização clássica do mostrador.

Este símbolo indica que a máquina se encontra em fase de primeiro aquecimento ou que a pressão da caldeira desceu abaixo do valor de 0,5 bar.

Também assinala o estado de aquecimento do esquentador ou seja é visualizado se um ou mais esquentadores ainda se encontrarem em fase de primeiro aquecimento ou se a sua temperatura baixar para além dos 55°C.

Carregando numa das teclas "STOP/contínuo café" (**C**), a distribuição ocorrerá à temperatura alcançada naqueles momentos.
Todas as outras teclas estão desabilitadas por não ter sido alcançada a pressão de trabalho.

À espera que a máquina esteja pronta para ser utilizada, engatar os porta-filtros nos grupos.
A máquina alcançou a pressão e a temperatura de trabalho programada quando a ícone

já não for visualizada no display.

Carregar numa tecla de selecção do café para cada quadro de botões, isto para favorecer a harmonização da temperatura entre o grupo e o porta-filtro.

Quando presente, este símbolo indica a activação do aquecedor de chávenas.

Este símbolo indica a posição da alavanca do selector de vapor (1 ÷ 4).

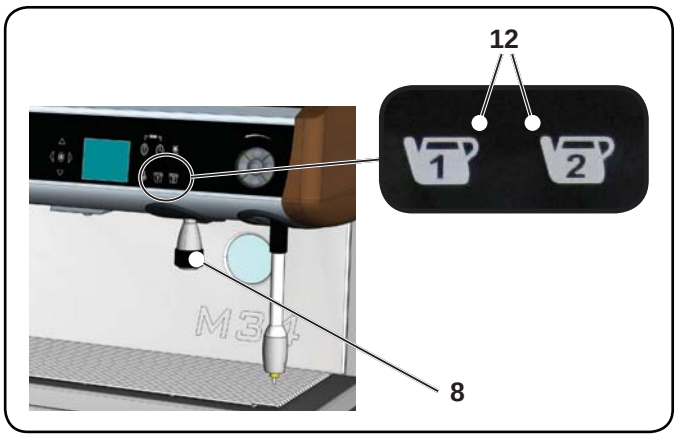
Este símbolo indica que é possível ter acesso à programação técnico.

Português

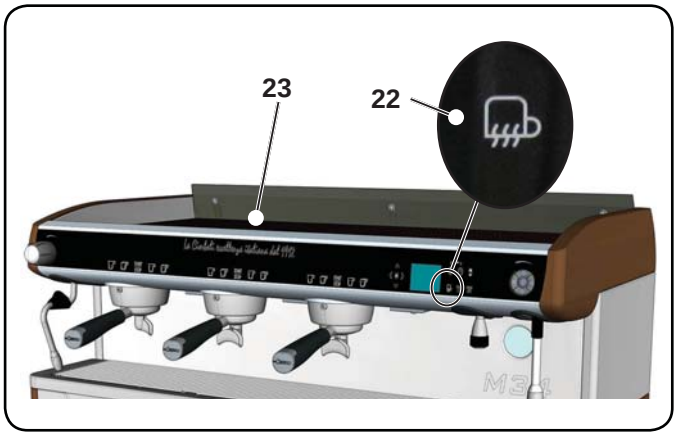
11. Mudança da água da caldeira (1° Acendimento diário)

"1° Acendimento diário da máquina: antes de colocar a máquina em função mudar a água na caldeira".

Certificar-se que a indicação no mostrador corresponda ao valor de pressão de exercício.
Carregar e mantêner carregado durante cerca de 5 segundos a tecla de distribuição da água quente (**12**).
No mostrador será visualizada a mensagem "*MUDANÇA DE ÁGUA*"; da lança água quente (**8**) será descarregada a água da caldeira (60 - 70% cerca da capacidade total).
A resistência da caldeira e todas as teclas de distribuição vão ser desabilitados.
A paragem da distribuição ocorrerá automaticamente (n.b.: a saída pode ser interrompida em qualquer momento comprimindo a tecla **12**).
Após o procedimento a máquina voltará a funcionar normalmente e a caldeira será enchida com água nova.



12. Aquecedor de chávenas (quando previsto)



ATENÇAO: nao cobrir com panos o plano escalda-chávenas.

As máquinas são dotadas de aquecedor de chávenas (**23**) para guardar e pré-aquecer as chávenas.

Colocar sobre a superfície para aquecer as chávenas só as chávenas e os copos para o serviço da máquina de café; **não é permitido colocar outros objectos sobre a superfície.**
Deixar escorrer cuidadosamente as chávenas antes de as colocar sobre a superfície.
Para activar a resistência da superfície para aquecer as chávenas (**23**), carregar no botão (**22**); para modificar a potência do aquecedor de chávenas carregar mais vezes na tecla (**22**).

- = símbolo de potência máxima
- = símbolo de potência média
- = símbolo de potência mínima
- nenhum símbolo = OFF

Portanto, para desactivar o aquecimento do tabuleiro (**23**) carregar mais vezes na tecla (**22**), até quando nenhum símbolo estiver presente no mostrador.

N.B.: durante a fase de desligação eléctrica automática, o aquecimento da superfície de aquecimento das chávenas (**23**) será desactivado.
Quando do successivo acendimento automático, será restabelecida a condição deixada no momento da desligação.

Português

13. Saída do cafè

Desinserir o portafiltro (**11**), esvaziá-lo das borras do café anterior e enchê-lo com 1 ou 2 doses de café moído, segundo o portafiltro utilizado.
Pressar de modo uniforme o café moído no filtro, servindo-se do carregador de café do moedor-doseador.
Tirar do bordo do filtro eventuais resíduos de café moído.
Inserir, apertando bem, o portafiltro (**11**) no grupo, posicionando a chávena (ou as chávenas) debaixo do bico (ou dos bicos) do portafiltro (**11**).

Carregar no botão de distribuição do café correspondente à dose desejada; acender-se-á o led a coincidir com a tecla seleccionada e começará a distribuição: a paragem ocorrerá automaticamente.
Carregar no botão de distribuição continua/STOP para efectuar distribuições continuas.
A distribuição, quer doseada quer continua, pode ser interrompida em qualquer momento carregando no botão de distribuição continua/STOP.

14. Distribuição de água quente

Perigo de queimaduras! Utilizar os dispositivos isolantes (**A**) específicos para movimentar as lanças da água e do vapor.

A distribuição de água quente é mantida sob controlo pelo economizador que permite misturar a água quente da caldeira com a água fresca da rede hídrica e regular a sua temperatura.

Portanto, esta solução permite melhorar a qualidade da água e tornar mais seguro o trabalho do operador.

Posicionar o contentor específico debaixo do distribuidor de água quente (**8**).
Premir a tecla de distribuição da água quente (**12**).
Do distribuidor (**8**) sairá a dose de água quente programada e a paragem ocorre automaticamente.

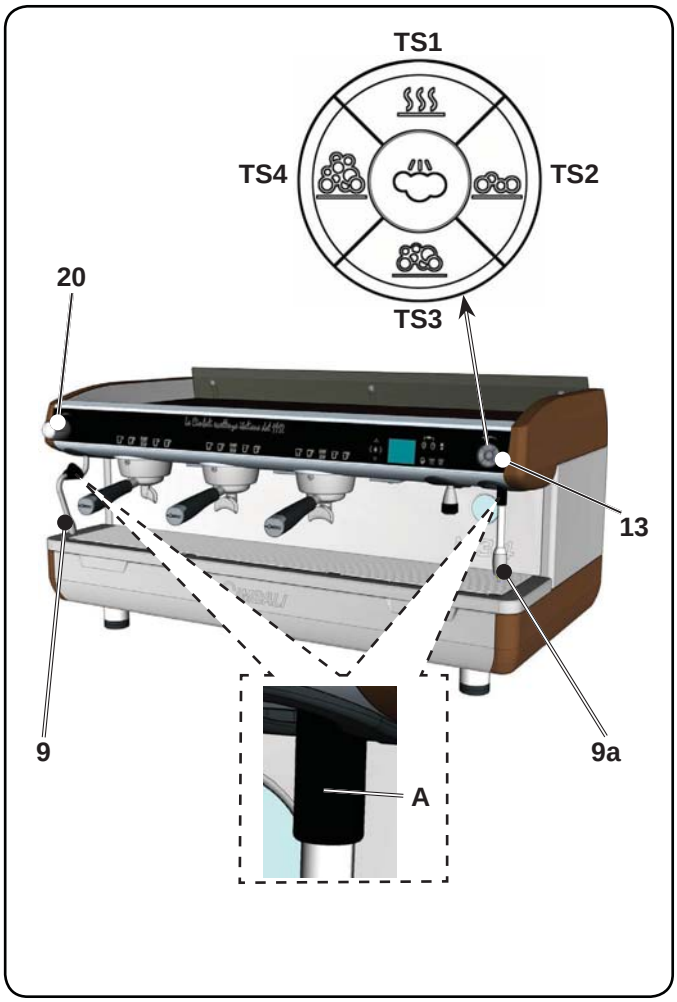
N.B.:

- com as teclas dosadas Pode-se interromper a distribuição doseada em qualquer momento carregando novamente na tecla anteriormente activada.
- a regulação do economizador para a temperatura da água na saída é efectuada pelo técnico especializado.

Português

15. Distribuição de vapor

Perigo de queimaduras! Utilizar os dispositivos isolantes (**A**) específicos para movimentar as lanças da água e do vapor.



Distribuição com selector Turbosteam (13)
As máquinas equipadas com o sistema de distribuição vapor TURBOSTEAM (STOP VAPOR) têm a função de "*paragem da distribuição de vapor quando do alcance de uma temperatura configurada*" com a possibilidade de obter rapidamente quer o aquecimento quer o leite batido.

As teclas do selector Turbosteam têm várias funções, segundo a seguinte configuração:

TS4 leite batido (nível máximo de batedura);

TS3 leite batido (nível intermédio de batedura);

TS2 leite batido (nível mínimo de batedura);

TS1 leite quente;

vapor.

NOTA: em fase de programação as teclas do selector Turbosteam (**TS1 ÷ TS4**) podem ser configurados de maneira diferente segundo as várias exigências.

Introduzir o tubo de distribuição do vapor (**9a**) num contentor apropriado, tendo o cuidado de mergulhar completamente a ponta na bebida.

Depois de seleccionado que tipo de leite se deseja obter premir a respectiva tecla.

Uma vez alcançada a temperatura configurada, a paragem da distribuição do vapor ocorre automaticamente.

A distribuição pode ser interrompida em qualquer altura carregando numa tecla qualquer do selector Turbosteam (**13**).

Distribuição com selector de volante
O sistema de distribuição de vapor de volante (**20**) é apropriado para as bebidas que necessitam de emulsão, tendo a possibilidade de abrir com gradualidade o fluxo do vapor.

Introduzir o tubo de distribuição do vapor (**9**) num contentor apropriado; distribuir o vapor e quando estiver quente interromper a distribuição.

N.B.: No final de cada distribuição do vapor, limpar a parte interior da lança, actuando da seguinte maneira:
dirigir o tubo em direcção da bacia de apoiar as chávenas, e prestando uma atenção especial, distribuir vapor pelo menos uma vez.

Português

16. Limpeza e manutenção

Para a aplicação correcta do sistema de segurança alimentar (HACCP) respeitar o indicado no presente parágrafo.

As lavagens devem ser efectuadas utilizando os produtos originais "Service Line", ver os detalhes na última página. Qualquer outro produto poderá comprometer a compatibilidade dos materiais em contacto com os alimentos.

Intervenção a efectuar no fim do dia de trabalho em todos os grupos ou quando assinalado pela máquina.

LIMPEZA DO CIRCUITO DO CAFÉ

Finalidade do ciclo de lavagem é a eliminação de toda a gordura e o calcário que se depositou durante a erogação do café.

A falha na execução do ciclo de lavagem favorece a solidificação dos depósitos acima referidos e por conseguinte deixam de ter valor as prestações qualitativas do circuito do café.

N.B.: as operações a seguir descritas devem ser ser realizadas com a máquina acesa e em pressão.

ATENÇÃO, PERIGO DE QUEIMADURAS: durante as fases de lavagem do bico sairão água quente e vapor, portanto não aproximar as mãos ou outras partes do corpo até quando o ciclo de limpeza não tiver terminado.

Em caso de sinalização por parte da máquina no mostrador será visualizado *"EXECUTAR LAVAGEM CAFÉ"*.

Esta condição repetir-se-á até quando a operação não for executada.

O circuito café pode ser submetido a modalidades de lavagem diferentes:

- ***simultânea***: todos os grupos são submetidos à lavagem simultaneamente;
- ***sequencial***: a lavagem é executada em sequência e de maneira separa em cada grupo; é possível continuar a trabalhar nos grupos não interessados na lavagem.

É ainda possível executar uma terceira modalidade de lavagem:

- ***individual***: a lavagem pode ser efectuada num grupo específico sem obrigação de execução nos grupos restantes; é possível continuar a actuar nos grupos não interessados na lavagem.

Nota: a lavagem individual não pode ser executada em caso de sinalização por parte da máquina.

N.B.: na falta de mensagens de lavagem e com um uso frequente da máquina, é possível proceder em qualquer momento a uma lavagem.

N.B.: quando o ciclo de lavagem estiver em função, NÃO pode ser interrompido, nem sequer desligando a máquina.

Em caso de falha repentina da alimentação eléctrica, quando a mesma for restabelecida, no mostrador aparecerá a mensagem "EXECUTAR LAVAGEM"; completar as operações de limpeza nos modos anteriormente descritos.

As lavagens efectuadas sem pedido da máquina, podem, pelo contrário, ser introduzidas mediante desligação e posterior reacendimento da máquina.

A duração da lavagem simultânea é de cerca de 7'; a duração da lavagem individual é de cerca de 7' para cada grupo distribuidor.

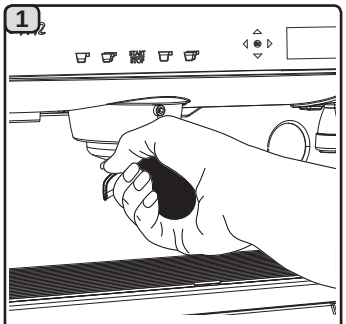
Se os ciclos de lavagem programados não forem executados, será memorizado pela máquina.

Para executar as lavagens actuar como descrito nas páginas a seguir.

LAVAGEM SIMULTÂNEA

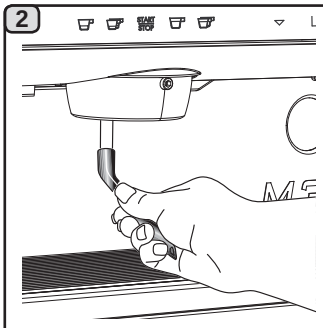
Intervenção a efectuar no fim do dia de trabalho em todos os grupos ou quando assinalado pela máquina.

1



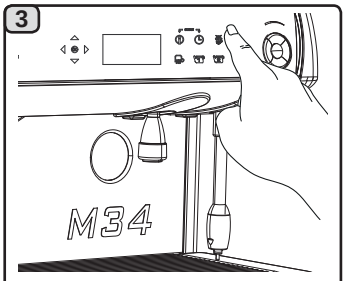
Remover o porta filtro do grupo café.

2



Limpe a junta de sino com a escovinha.

3



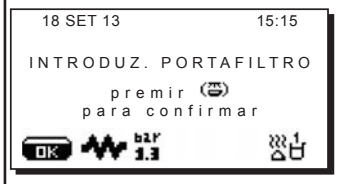
Manter premido por alguns segundos a tecla de lavagem do circuito café (**26**).

4

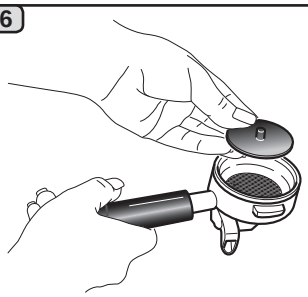
No visor é visualizado o quadro da lavagem simultânea (modalidade pré-definida).

5

Confirmar a modalidade de lavagem utilizando a tecla OK; no visor será visualizado:



6

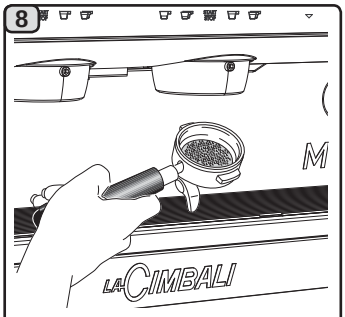


Monte no porta-filtro o filtro com disco de borracha.

7

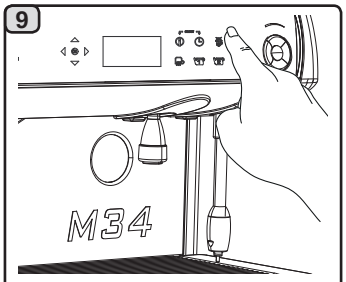
Verta o conteúdo de um envelope ou um medidor de pó detergente.

8



Engatar todos os porta-filtros nos grupos.

9



Carregar na tecla lavagem circuito café (**26**).

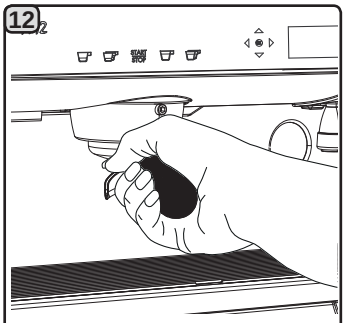
10

Terá início o ciclo de lavagem e no visor vão ser visualizadas as mensagens *"LAVAGEM GR..."* de forma alternada.

11

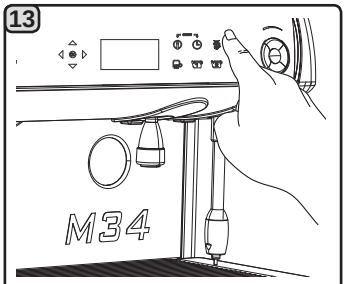
No fim da lavagem, será visualizada a mensagem *"RETIRAR PORTA-FILTRO"*.

12



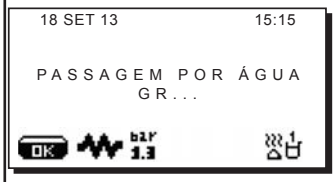
Remover os porta-filtros.

13



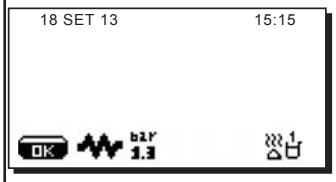
Carregar na tecla lavagem circuito café (**26**).

14



Será visualizada a mensagem *"PASSAGEM POR ÁGUA GR..."* de forma alternada.

15



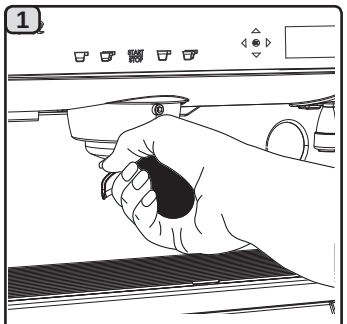
No fim da fase de passagem por água a lavagem está completada.

Português

LAVAGEM SEQUENCIAL

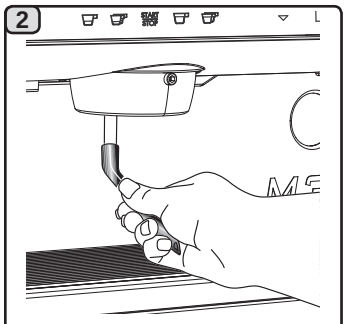
Intervenção a efectuar no fim do dia de trabalho em todos os grupos ou quando assinalado pela máquina.

1



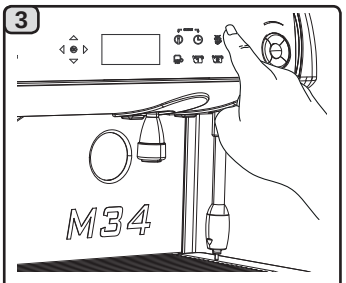
Remover o porta filtro do grupo café.

2



Limpe a junta de sino com a escovinha.

3

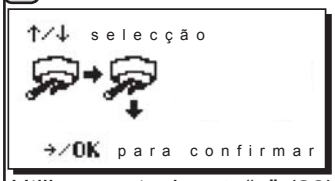


Manter premido por alguns segundos a tecla de lavagem do circuito café (**26**).

4

No mostrador é visualizado o quadro da lavagem simultânea (modalidade pré-definida).

5

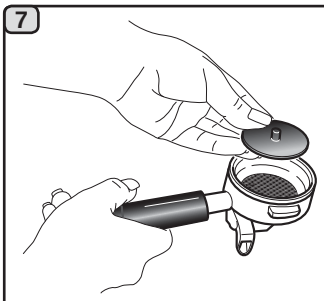


Utilizar as teclas ▲ "+" (**30**) e ▼ "-" (**31**) para passar à *Lavagem sequencial*; no mostrador serão visualizados os ícones deslizantes dos grupos da máquina.

6

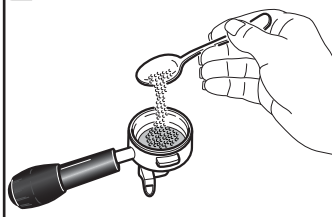
Confirmar as modalidades de lavagem utilizando a tecla OK; no mostrador será visualizado:

7



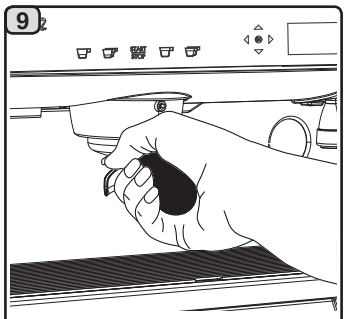
Monte no porta-filtro o filtro com disco de borracha.

8



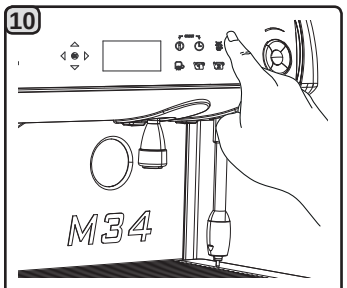
Verta o conte·do de um envelope ou um medidor de pó detergente.

9



Engatar o porta-filtro ao grupo 1.

10



Carregar na tecla lavagem circuito café (**26**).

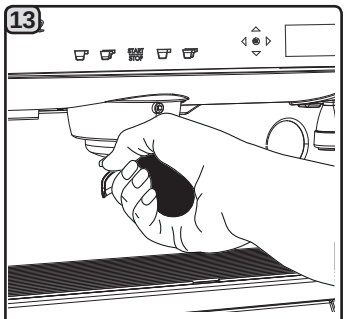
11

Começará o ciclo de lavagem do grupo 1 e no display será visualizada a mensagem *"LAVAGEM GR1"*.

12

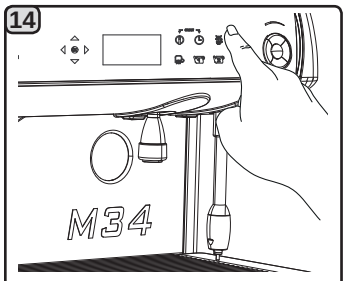
No fim da lavagem do grupo 1, será visualizada a mensagem *"RETIRAR PORTA-FILTRO GRUPO 1"*.

13



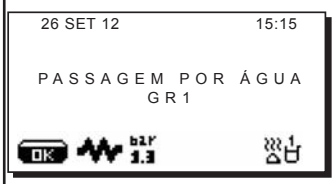
Retirar o porta-filtro.

14



Carregar na tecla lavagem circuito café (**26**).

15



Será visualizada a mensagem *"PASSAGEM POR ÁGUA GR1"* .

16

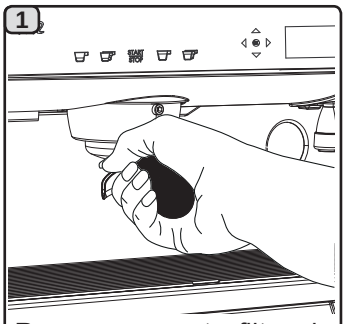
No fim da passagem por água do grupo 1, será visualizada a mensagem *"EFECTUAR LAVAGEM GRUPO 2"*.

17

Repetir as operações acima descritas para todos os grupos da máquina.

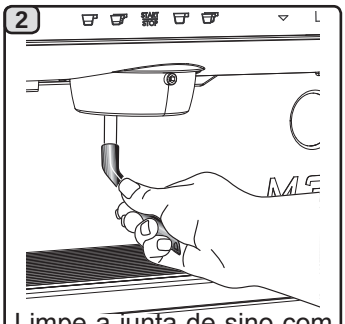
LAVAGEM INDIVIDUAL: não executável em caso de sinalização por parte da máquina.
Intervenção a efectuar no fim do dia de trabalho em todos os grupos ou quando assinalado pela máquina.

1



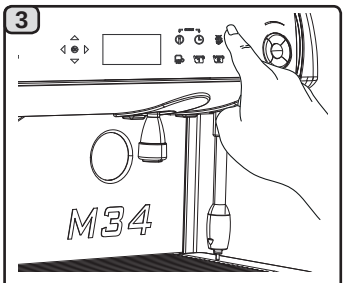
Remover o porta filtro do grupo café.

2



Limpe a junta de sino com a escovinha.

3

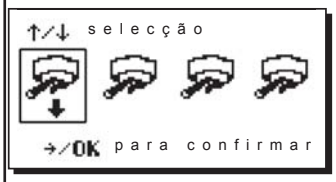


Manter premido por alguns segundos a tecla lavagem do circuito café (**26**).

4

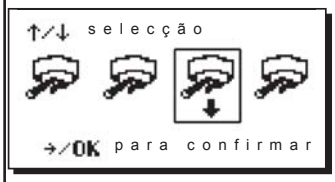
No mostrador é visualizado o quadro da lavagem simultânea (modalidade pré-definida).

5



Utilizar as teclas ▲ "+" (**30**) e ▼ "-" (**31**) para passar à *Lavagem individual*; um rectângulo evidencia o grupo que será submetido à lavagem.

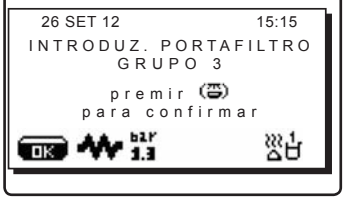
6



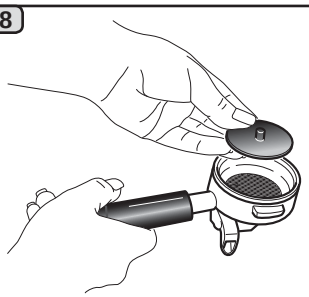
Utilizar as teclas ▲ "+" (**30**) e ▼ "-" (**31**) para escolher o grupo a lavar.

7

Confirmar a escolha (exemplo grupo 3) utilizando a tecla OK; no mostrador será visualizado:

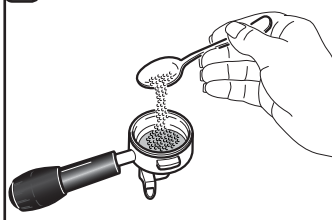


8



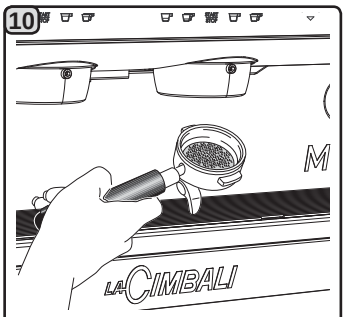
Monte no porta-filtro o filtro com disco de borracha.

9



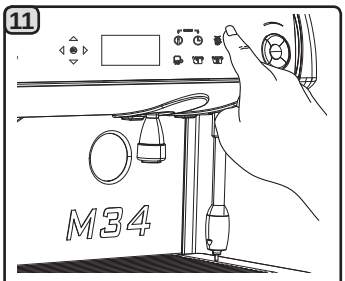
Verta o conte·do de um envelope ou um medidor de pó detergente.

10



Engatar o porta-filtro ao grupo 3.

11



Carregar na tecla lavagem circuito café (**26**).

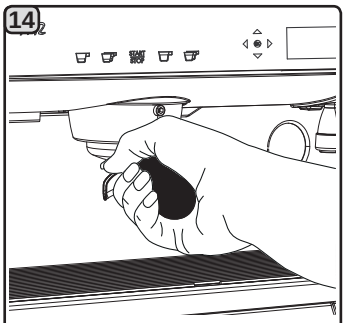
12

Começará o ciclo de lavagem do grupo 3 e no display será visualizada a mensagem *"LAVAGEM GR3"*.

13

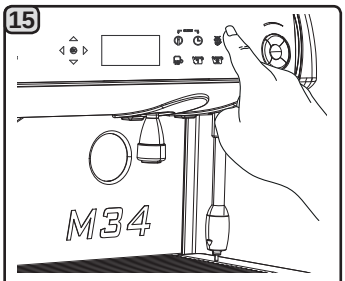
No fim da lavagem do grupo 3, será visualizada a mensagem *"RETIRAR PORTA-FILTRO GRUPO 3"*.

14



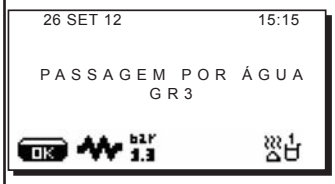
Retirar o porta-filtro.

15



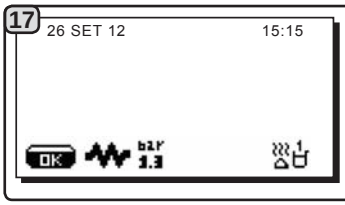
Carregar na tecla lavagem circuito café (**26**).

16



Será visualizada a mensagem *"PASSAGEM POR ÁGUA GR3"* .

17



No fim da fase de passagem por água a lavagem está completada.

18

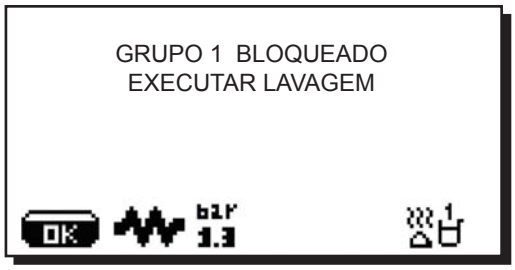
Repetir as operações acima descritas para os grupos que se deseja submeter à lavagem.

Português

Função de bloqueio

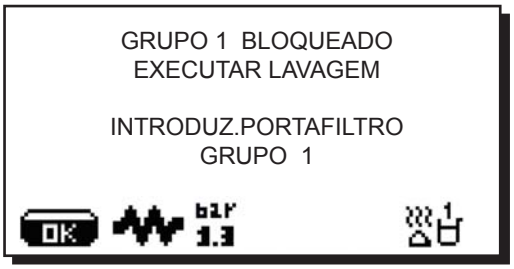
Quando a máquina é bloqueada, no display é visualizada a mensagem de advertência: carregando na tecla correspondente à lavagem exigida (tecla **26**) e seguindo as indicações no display, é efectuada a lavagem e a máquina é desbloqueada.

Por exemplo, no caso de um "bloqueio café" no display é visualizada a mensagem abaixo:



O número do "grupo bloqueado" é visualizado de modo alternado e depende do números dos grupos da máquina.

Carregando na tecla lavagem do circuito café (**26**) a mensagem anterior será assim integrada:

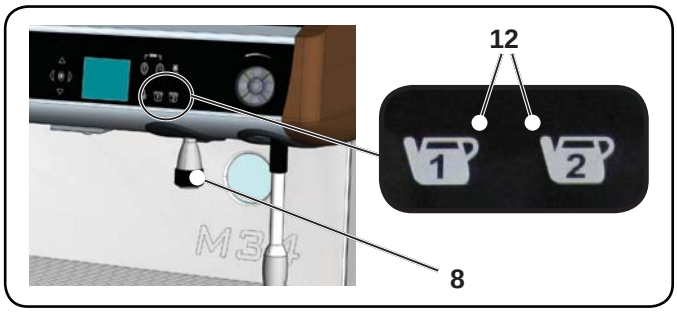


Na altura em que é visualizada a mensagem "INTRODUZIR O PORTA-FILTRO - GRUPO 1" desaparece a mensagem de bloqueio relativo ao próprio grupo 1. Permanecem, de modo alternado, as mensagens de bloqueio relativas aos grupos ainda por lavar.

A este ponto para proceder à lavagem actuar como descrito nas páginas anteriores.

MUDANÇA DA ÁGUA DA CALDEIRA - ***Intervenção a efectuar pelo menos uma vez por dia***

Carregar e mantêner carregado durante cerca de 5 segundos a tecla de distribuição da água quente (**12**). No mostrador será visualizada a mensagem "*MUDANÇA DE ÁGUA*"; da lança água quente (**8**) será descarregada a água da caldeira (60 - 70% cerca da capacidade total). A paragem da distribuição ocorrerá automaticamente. Após o procedimento a máquina voltará a funcionar normalmente e a caldeira será enchida com água nova.

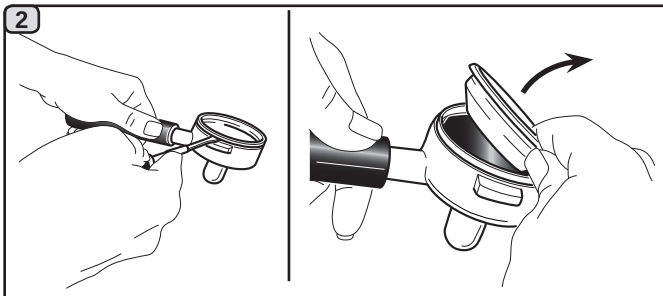


PORTA-FILTROS - ***Intervenção a efectuar no fim de um dia de trabalho em todos os porta-filtros***

1

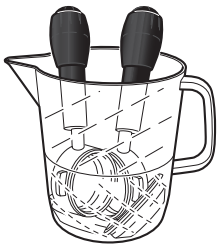
Num recipiente apropriado coloque um litro de água fria e uma dose de detergente.

2



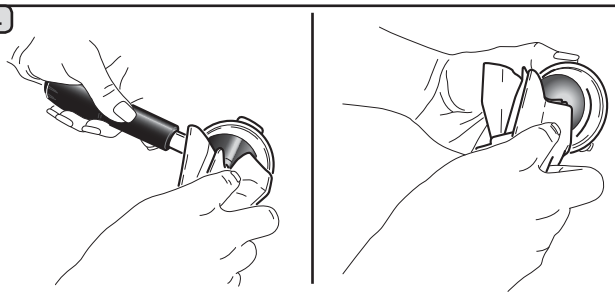
Retire os filtros dos porta-filtros.

3



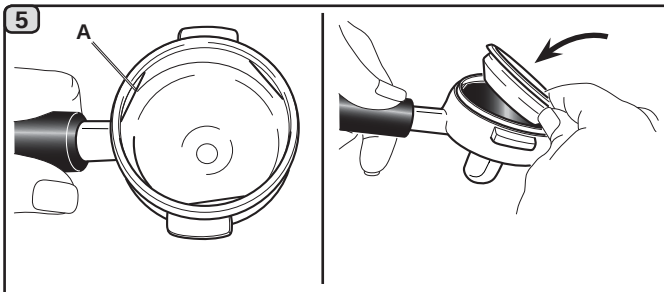
Mergulhar os filtros e os porta-filtros na solução por pelo menos 15 minutos.

4



Remover com uma esponja eventuais resíduos e passar por bastante água fria.

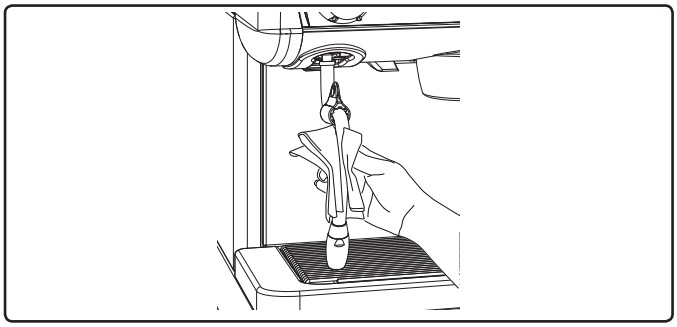
5



Remontar os filtros no porta-filtro, verificando que a mola de fixação (**A**) do filtro se encontre no seu alojamento.

LANÇAS DE VAPOR E ÁGUA QUENTE - ***Intervenção a efectuar no fim de um dia de trabalho***

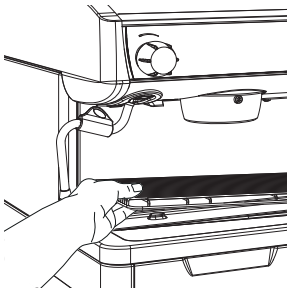
Utilizando uma esponja limpa, lavar com água quente, eliminando eventuais resíduos orgânicos presentes; enxaguar com muito cuidado.
Para limpar a parte interna das lanchas de vapor actuar da seguinte maneira:
dirigir o tubo em direcção da bacia de apoiar as chávenas, e prestando uma atenção especial, distribuir vapor pelo menos uma vez.



NOTA: as operações a seguir descritas também podem ser executadas com a máquina desligada.

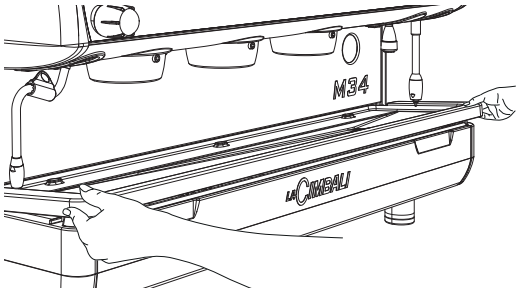
GRELHA E TABULEIRO DE GOTEJO - ***Intervenção a efectuar no fim de um dia de trabalho***

1



Retire a grelha do tabuleiro.

2



Puxe-a para fora o tabuleiro.

3

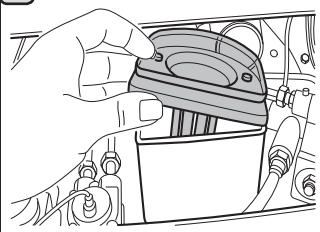
Completar a limpeza da grelha e da bacia debaixo de água corrente.

CUBETA DE DESCARGA

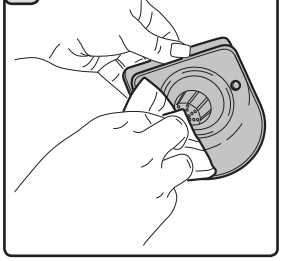
- Intervenção a efectuar cada 7 dias

1. Depois de ter removido a bacia, extrair a tampa da bacia de descarga.
2. Remover com uma esponja eventuais resíduos e passar por bastante água fria.

1

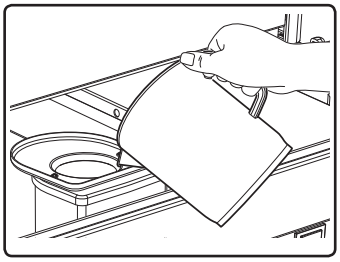


2



- Intervenção a efectuar no fim de um dia de trabalho

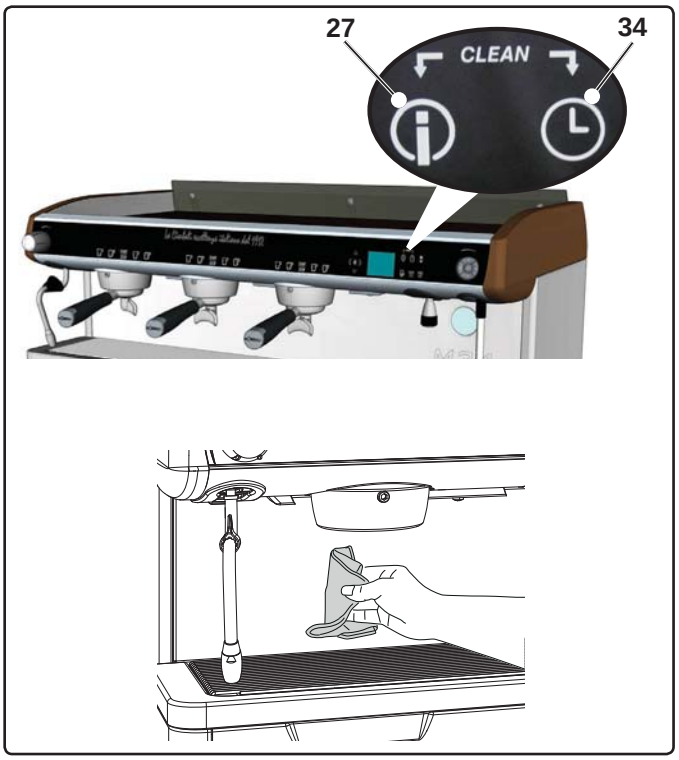
Verta uma jarra de água quente na cubeta para remover eventuais incrustações na descarga.



Português

CARROÇARIA - ***Intervenção a efectuar no fim de um dia de trabalho***

Para evitar o accionamento involuntário das teclas de distribuição durante a limpeza, bloquear o teclado de selecção mantendo premidos simultaneamente as teclas **27** e **34** por alguns segundos; durante o bloqueio, os teclados dos grupos ficam desligados e as teclas **27** e **34** ficam intermitentes.
No final das operações de limpeza, reactivar o teclado de selecção mantendo novamente premidas as teclas **27** e **34** por alguns segundos.



Utilizar um pano macío e produtos SEM amoníaco ou abrasivos, eliminando eventuais resíduos orgânicos presentes na zona de trabalho.
NOTA: não nebulizar líquidos nas fissuras dos painéis da carroçaria.

17. Anomalias - Avarias

Intervenções efectuadas directamente pelo cliente:

Antes de chamar o serviço de assistência técnica, para evitar despesas inuteis, verificar se o problema apresentado pela máquina está incluído nos casos a seguir indicados.

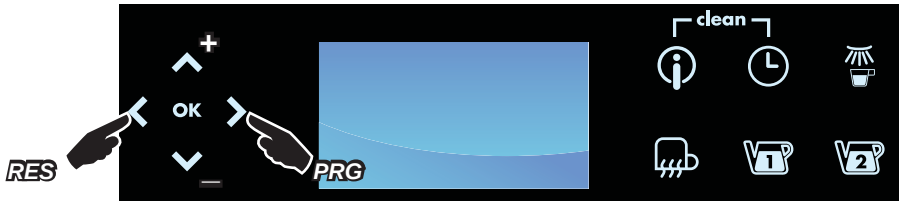
ANOMALIA	CAUSA	SOLUÇÃO
A máquina para café não funciona e o visor (**16**) está desligado.	Interrupção da energia eléctrica	Verificar se há energia eléctrica. Verificar a posição do interruptor geral (**1**).
Perda através do bordo do porta-filtro (**11**).	Presença de café na guarnição do contentor inferior.	Limpar com a escova em dotação.
Tempo de erogação do café curto demais.	Moagem do café grossa demais. Café antigo demais.	Moagem mais fina. Substituir o café.
Café sai gota a gota.	Furos do filtro entupidos ou furo de saída porta-filtro (**11**) sujo. Moagem do café fina demais.	Limpar. Moagem mais grossa.
Perda de água de baixo da máquina.	Poço de descarga entupido. Furo tabuleiro de descarga entupido.	Limpar. Limpar.
Máquina quente, não eroga café.	Torneira da rede ou torneira adocedor fechadas. Falta água na rede.	Abrir. Aguardar o retorno da água ou chamar um canalizador.
O nível automático em função.	As causas são as mesmas do ponto anterior.	Mesmas soluções do ponto anterior.

Português

PROGRAMAÇÃO DO CLIENTE

18. Fluxo de programação cliente

Para ENTRAR nos quadros Carregar PRG



Para SAIR nos quadros Carregar RES

Só se "Progr. cliente" SIM e "Bloco program." NÃO

MENÚ TECLA

Carregar TECLA DE SELECÇÃO

Tipo de bebida

OK

Dose agua

MENÚ DATOS

Carregar clean

CONTADORES

OK

- **N° café**
- **N° agua**
- **N° vapor**
- **N° vapor TS**
- **N° vapor + ar TS**
- **N° café tot**

CLIENTE

Carregar clean

HORARIO SERVIÇO

OK

- **ITALIANO**
- **ENGLISH**
- **FRANCAIS**
- **DEUTSCH**
- **NEDERLANDS**
- **ESPANOL**
- **PORTUGÛES**
- **ニホンゴ**
- **РуССКИй**

- **DATA E HORAS**
- **Horas ON**
- **Horas OFF**
- **Fecho**
- **Energy saving**
- **Noct. ON**
- **Noct. OFF**
- **LAVAGEM 1**
- **LAVAGEM 2**
- **LAVAGEM 3**

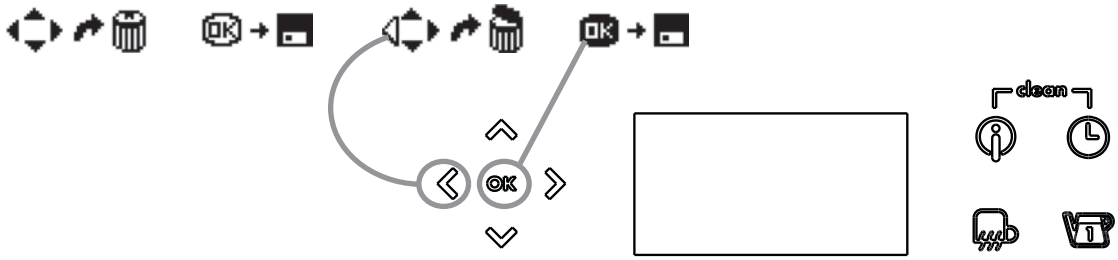
SAÍDA DOS QUADROS DE PROGRAMAÇÃO

Antes de sair dos quadros:

- Carregar na tecla OK para confirmar as eventuais modificações efectuadas aos valores;

- Carregar na tecla ≪ "RES" (24) para manter os valores inalterados

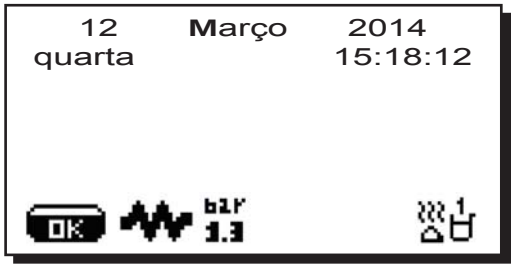
Na parte inferior do display são visualizadas de modo alternado as ícones abaixo:



Português

19. Regulação do relógio

Para regular o relógio utilizar as teclas ▲ "**+**" (**30**) e ▼ "**-**" (**31**).
A cada pressão a hora aumenta (ou diminui) de um minuto.
Mantendo premida uma das teclas (▲ **30** ou ▼ **31**) por mais de 10 segundos, para a indicação relativa aos minutos e aumenta (ou diminui) a relativa às horas.
Durante a fase de regulação do horário a contagem dos segundos mantém-se parada no "00".



20. Menu PARÂMETROS CLIENTE

Para ter acesso ao quadro "Parâmetros cliente" carregar na tecla ⏲ (**34**); no display será visualizado:

Selecção da língua

Para visualizar as mensagens no display numa língua diferente da configurada, é necessário, depois de ter entrado nos "Parâmetros cliente", posicionar o cursor a coincidir com a língua desejada carregando nas teclas ▲ "**+**" (**30**) ou ▼ "**-**" (**31**) e posteriormente carregar na tecla ▶ "PRG" (**29**); a máquina coloca-se novamente em função com as mensagens na nova língua seleccionada.

O display (**16**) visualiza as indicações nas seguintes línguas: Italiano, inglês, francês, alemão, holandês, espanhol, português, japonês e russo.

Menu horário de serviço

Carregando na tecla ▶ “PRG” (**29**) a coincidir com a linha " horário serviço" no display será visualizado:

Os parâmetros relativos ao menu horário de serviço, que se podem modificar são:

- ***Hora ON*** (horário de acendimento);
- ***Hora OFF*** (horário de desligação);
- ***Encerramento*** (dia de encerramento);
- ***Energy Saving*** (activa/desactiva a função Poupança Energética: SIM/NÃO);
- ***Noct. ON*** (horário de começo do preço nocturno das bebidas; só com um sistema de pagamento ligado);
- ***Noct. OFF*** (horário de conclusão do preço nocturno das bebidas; só com um sistema de pagamento ligado);
- ***Lavagem 1*** (exigida cada 24 horas na hora programada; não desactivável);
- ***Lavagem 2 ÷ 3*** (horários de lavagens programáveis).

Indicações de carácter geral

No caso não sejam especificados os dias de fecho, configurar o ponto “fecho” sobre “nenhum”.

No caso não se queira utilizar a função de acendimento/desligação automática, mas se prefira acender ou desligar manualmente a máquina, configurar “hora ON” e “hora OFF” com o mesmo horário (exemplo:

Hora ON 22:00
Hora OFF 22:00).

“LAVAGEM 1” E “LAVAGENS 2 ÷ 3”

São lavagens com horários programáveis; na hora programada é visualizado no mostrador “*EXECUTAR LAVAGEM CAFÉ*”.

Quando forem solicitados, prevêem a execução de uma lavagem (simultânea ou sequencial), segundo quanto descrito no parágrafo “Operações de limpeza”.

Para programar a hora em que aparece o pedido de lavagem actuar como se segue:

- posicionar o cursor a coincidir com a linha a modificar (*LAVAGEM...*);
- premir a tecla ▶ “PRG” (**29**);
- modificar o valor, utilizando as teclas ▲ “**+**” (**30**) e ▼ “**-**” (**31**);
- premir a tecla ◀ “RES” (**24**) para confirmar o dado.

Repetir as operações anteriormente indicadas para modificar os horários das lavagens.

NOTAS

Lavagem 1: não é desactivável; é exigida quotidianamente na hora programada e, seja como for, dentro um prazo de 24 horas.

Lavagens 2 ÷ 5 : se o horário configurado para estas lavagens ocorrer na fase de apagamento da máquina, o pedido para a sua execução é anulado.

Para não activar estas lavagens configurar OFF a coincidir com o horário.
OFF é visualizado carregando na tecla ▼ “**-**” (**31**) quando no mostrador é visualizado “00:00”.

Para mais pormenores consultar o manuar técnico no parágrafo "Menu configuração - Opções de lavagens".

Data e horas

Para modificar a data e a hora premir a tecla ▶ “PRG” (**29**) a coincidir com a linha correspondente; no mostrador será visualizada a mensagem:

Deslocar o cursor (linha preta) a coincidir com a rubrica a modificar, utilizando as teclas ▲ “**+**” (**30**) e ▼ “**-**” (**31**) e depois carregar na tecla ▶ “PRG” (**29**); o cursor torna-se → sendo possível variar o valor da rubrica seleccionado sempre através das teclas ▲ “**+**” (**30**) e ▼ “**-**” (**31**).
Uma vez terminada a operação carregar na tecla ◀ “RES” (**24**) para confirmar o dado.
para confirmar o dado.
N.B.: o cursor passa novamente para linha preta.
Repetir as operações anteriormente indicadas para modificar os outros parâmetros.

Português

21. Menu DADOS - Visualização e zeramento dos contadores

Os contadores são visualizados carregando na tecla ⓘ (**27**). No display (**5**) é visualizada a seguinte mensagem:

Os parâmetros que são contabilizados são:
- ***Café*** (número de bebidas à base de café);
- ***Agua*** (número de abastecimentos de água);
- ***Vapor*** (número de abastecimentos de vapor efectuados com o botão de erogação vapor);
- ***Vapor TS*** (número de abastecimentos de vapor efectuados com o selector turbosteam);
- ***Vapor + Ar TS*** (número de abastecimentos de vapor e ar efectuados com o selector tubosteam);
- ***Tot. Café*** (número total das bebidas à base de café);

Os contadores são colocados no zero alinhando o cursor sobre a rubrica interessada, carregando na tecla ▶ "PRG" (**29**) e posteriormente a tecla ▲ "**+**" (**30**) ou tecla ▼ "**-**" (**31**).

Carregando na tecla ◀ "RES" (**24**) é confirmado o zeramento.

A linha "N° café" é visualizada tantas vezes quantas o número de grupos da máquina.

N.B.: os parâmetros que não podem ser colocados no zero:
- ***tot. Café***

Carregando novamente na tecla ◀ "RES" (**24**) regressa-se ao quadro principal.

22. Como entrar en la programación

N.B.: ***SÓ*** se a rubrica **"Progr. Cliente"** for configurada sobre "**SIM**" e se a rubrica **"Bloco program."** for configurada sobre "**NÃO**".
Para entrar na programação, carregar na tecla ▶ "PRG" (**29**); no display será visualizada a mensagem abaixo indicada:

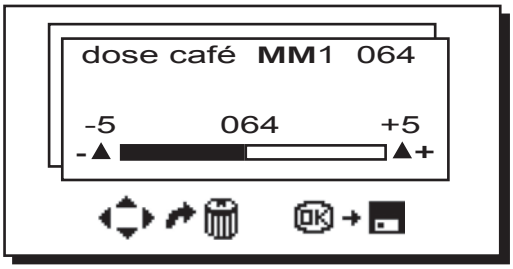
Carregar numa das teclas de abastecimento no teclado de selecção (**2**); o led associado mantém-se aceso, não intermitente.

Posicionar o cursor (linha preta) a coincidir com a linha desejada utilizando as teclas ▲ "**+**" (**30**) e ▼ "**-**" (**31**), e seguidamente carregar na tecla ▶ "PRG" (**29**).
Variar o valor sempre através das teclas ▲ "**+**" (**30**) e ▼ "**-**" (**31**); neste ponto existem 2 possibilidades:

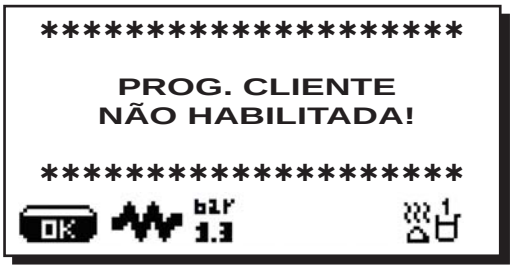
1) confirmar as modificações efectuadas carregando na tecla OK.

2) sair do menu, mantendo os dados inalterados, carregando na tecla ◀ "RES" (**24**).

N.B.: em fase de modificação dos dados, o cursor torna-se " →", ou então é visualizada uma barra de deslize com os valores mínimo e máximo configuráveis:



Caso a rubrica "**Progr. Cliente**" esteja configurada em "NÃO" no display será visualizada a mensagem a seguir indicada:



Português

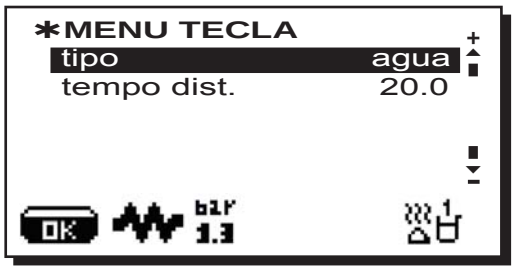
23. Menu tecla – Selecção Café

Carregar numa das teclas de distribuição do café no teclado de selecção (**2**) (o led associado intermitente); no mostrador será visualizado:

Cada grupo é controlado por um teclado que permite memorizar a quantidade de distribuição desejada para cada tecla.
Os parâmetros, relativos à selecção café, que se podem modificar são:
- ***dose água*** (impulsos doseador volumétrico)

24. Menu tecla - Selecção da Água Quente

Carregue na tecla (**13**) de abastecimento da água quente; no display será visualizado:

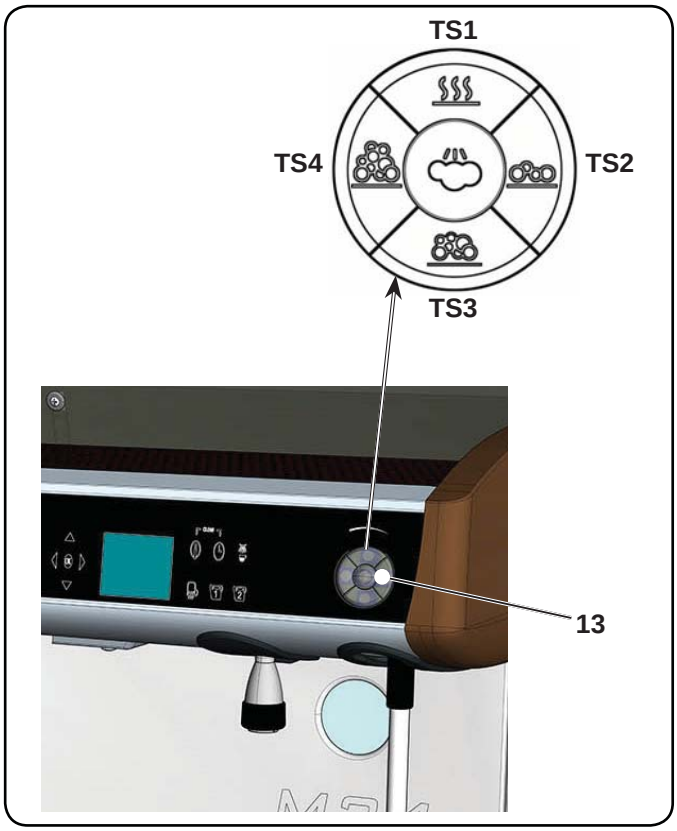


Os parâmetros relativos à selecção da água quente, que se podem modificar, são:
- ***tempo de distribuição da água*** (tempo de abastecimento da água em segundos).

Português

25. Menu tecla – Selecção vapor e ar

Carregar numa das teclas (**TS1 ÷ TS4**) do selector turbosteam (**13**); no mostrador será visualizado:



Os parâmetros que podem ser modificados são:

- ***T stop vapor*** (valor “xxx°C” de temperatura para o leite quente ou para o leite batido).

  As possibilidades de escolha são:

  Configurando "0":

  - stop vapor manual

  Configurando um valor qualquer incluído entre "40°÷85°":

  - stop vapor automático

  Configurando "OFF":

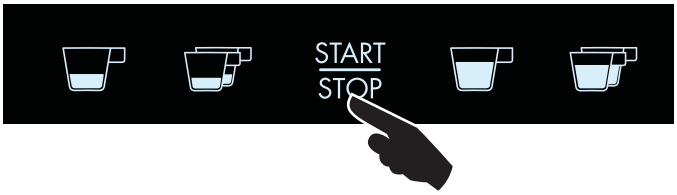
  - stop vapor desabilitado

- ***nivel emulsão*** (é possível escolher um nível de emulsão diferente para o leite batido; o valor configurável é incluído entre “0 ÷ 100”, onde 0 indica nenhuma emulsão e 100 uma emulsão contínua).

Português

26. Programação doses com a função de “AUTOAPRENDIZAGEM”

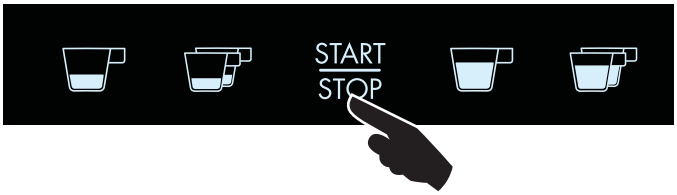
Podem-se programar as doses de água para o café e as doses de água quente também com a função de *"AUTOAPRENDIZAGEM":*



Doses café

1 - Engate no grupo o porta-filtro carregado com as doses de café moído.

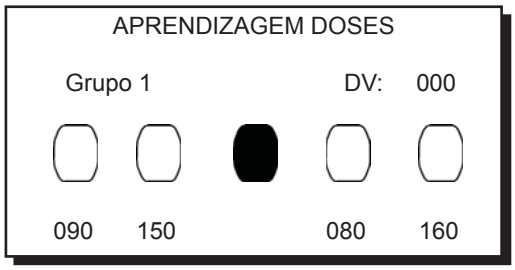
2 - Coloque a chávena ou as chávenas sob os bicos dos porta-filtros e carregue no botão a programar, mantenha-o carregado até quando na chávena ou nas chávenas tenha sido alcançado o nível desejado.



Durante esta fase o valor dos impulsos do doseador volumétrico (em cima à direita no display) é aumentado; aquando do abandono do botão, o valor alcançado é memorizado, sendo visualizado abaixo a tecla programada.

3 - Prossiga na eventual programação de todos os botões retomando as operações a partir do ponto 1.

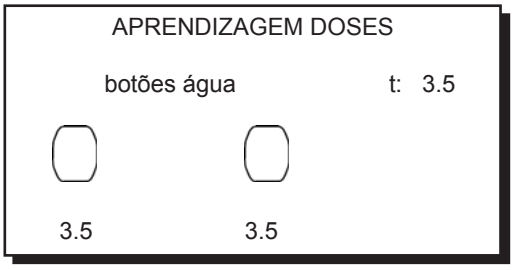
carregue no botão STOP por mais de 8" e, em todos os casos, até quando se ouve tocar o buzzer ou “cigarrinha” que continuará tocando durante todo o tempo da programação. No display será visualizado o quadro abaixo, onde estão representados os botões com as respectivas quantidades de água par ao café.



Doses água quente

1 - Carregue no botão a programar, mantenha-o carregado até quando \na chávena tenha sido alcançado o nível desejado.

Durante esta fase o tempo em segundos (em cima à direita no display) é aumentado; aquando do abandono do botão, o valor alcançado é memorizado, sendo visualizado abaixo a tecla programada.



2 - Prossiga na eventual programação de todos os botões retomando as operações a partir do ponto 1.

No fim, carregando o botão STOP o buzzer pára de tocar confirmando que ficou memorizado o que fora programado.

Immagini - Illustrations - Images - Abbildungen - Imágenes - Imagens

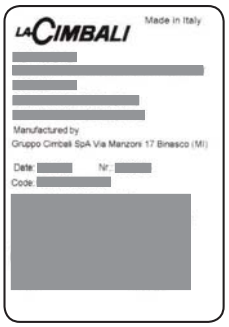


Fig. Abb. 1

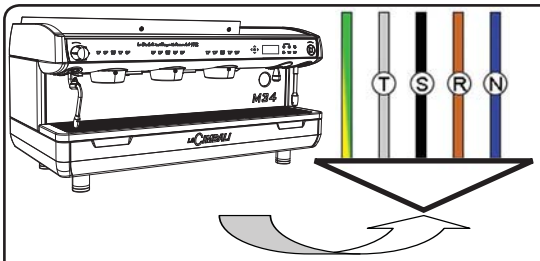


Fig. Abb. 2

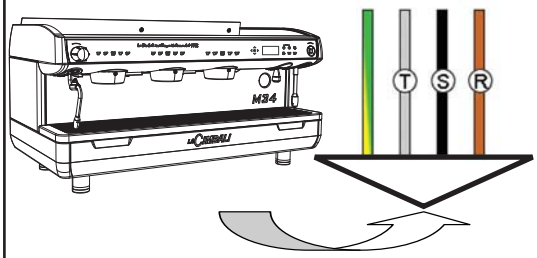


Fig. Abb. 3

Colore cavi - Wire colours - Couleur des câbles
Farbe der Drähte - Color cables - Cor cabos

Collegamento trifase - Three-phase connection - Raccordement triphasé - Dreiphasen-Anschluss - Conexión trifásica - Ligação trifásica

T Grigio (Nero) - Grey (Black) - Gris (Noir)
Grau (Schwarz) - Gris (Negro) - Cinza (Preto)
S Nero - Black - Noir - Schwarz - Negro - Preto
R Marrone - Brown - Brun - Braun - Marrón - Castanho
N Azzurro - Blue - Bleu - Blau - Azul - Azul

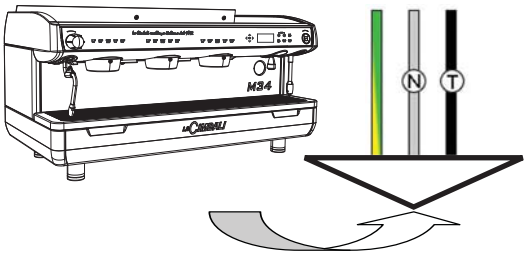


Fig. Abb. 4

Colore cavi - Wire colours - Couleur des câbles
Farbe der Drähte - Color cables - Cor cabos

Collegamento monofase - Single-phase connection
Raccordement monophasé - Einphasiger Anschluss
Conexión monofásica - Ligação mono-fásica

N Bianco - White - Blanc
Weiß - Blanco - Branco
T Nero - Black - Noir
Schwarz - Negro - Preto
(1)

N Azzurro - Blue - Bleu
Blau - Azùl - Azul
T Marrone - Brown - Brun
Braun - Marrón - Castanho
(2)

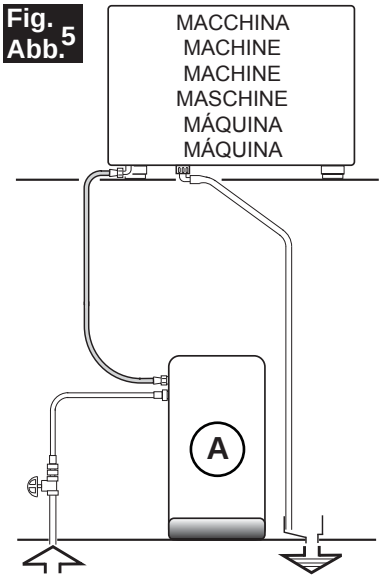


Fig. Abb. 5

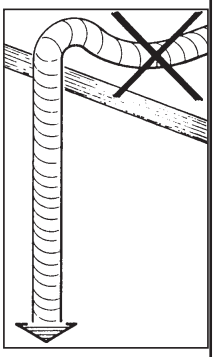


Fig. Abb. 7

A) eventuale dispositivo per il trattamento dell'acqua
A) possible water-treatment device
A) dispositif possible pour le traitement de l'eau
A) Einheit zur Wasseraufbereitung (sofern installiert)
A) posible dispositivo para el tratamiento del agua
A) eventual dispositivo para o tratamento da água

Installare un rubinetto alimentazione acqua
Install a water feeding tap
Installer un robinet d'eau
Wasserversorgungshahn erforderlich
Instalar un grifo alimentación agua
Instalar uma torneira alimentação água

Ø 3/8 GAS - GAZ
GÁS

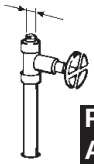
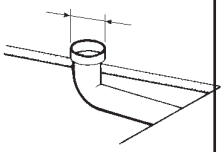


Fig. Abb. 6

PRESSIONE MAX. RETE
WATER MAINS MAX. PRESSURE
PRESSION MAX. EAU DE VILLE
MAX. DRUCK DER WASSERLEITUNG
PRESIÓN MÁX. RED
PRESSÃO MAX. REDE
6 bar - 0,6 MPa
(per pressioni più alte installare un riduttore di pressione)
(for pressure beyond this value, install a pressure reducer)
(pour des pressions plus élevées, installer un détendeur)
(bei höheren Druckwerten Druckreduzierer erforderlich)
(para presiones más altas instalar un reductor de presión)
(para pressões mais elevadas instalar um redutor de pressão)

SCARICO A PAVIMENTO
DRAIN
DRAIN
BODENABFLUSS
ALIVIADERO
DESCARGA

Min.
Ø 50 mm.



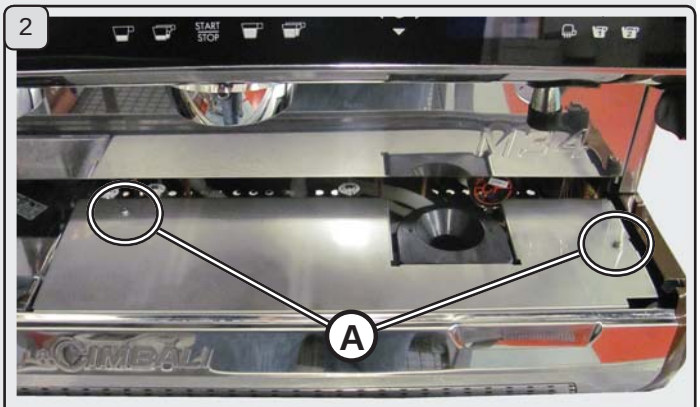
Cambio alimentazione elettrica - Changing the electric power supply - Changement de l'alimentation électrique Austausch des Netzteils - Cambio alimentación eléctrica - Mudança de alimentação eléctrica

Questi capitoli del manuale sono ad uso del personale tecnico qualificato e autorizzato.
These chapters of the manual are to be used by qualified, authorized technical staff.
Ces chapitres du manuel sont réservés au personnel technique qualifié et autorisé.
Diese Kapitel des Handbuches sind für qualifizierte und autorisierte Fachtechniker bestimmt.
Estos capítulos del manual son para su uso por parte del personal técnico cualificado y autorizado.
Estes capítulos do manual devem ser utilizados pelo pessoal técnico qualificado e autorizado.

1

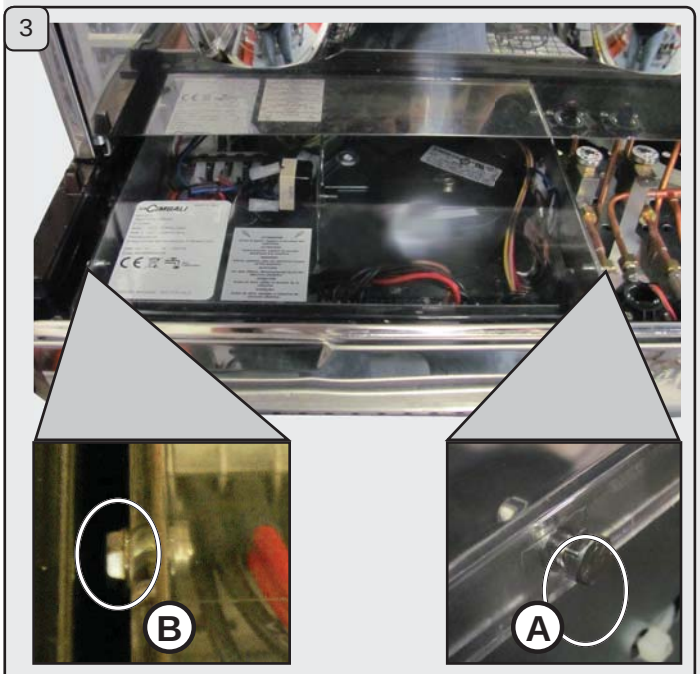
Rimuovere la bacinella - Remove the tray
Retirer le bac - Die Wanne abnehmen
Quitar la bandeja - Remover o tabuleiro

2



Svitare le viti (**A**) e rimuovere la copertura in metallo.
Unscrew the screws (**A**) and remove the metal cover.
Dévisser les vis (**A**) et retirez le couvercle en métal.
Die Schrauben (**A**) lösen und die Metallabdeckung entfernen.
Desatornillar los tornillos (**A**) y quite la cubierta metálica.
Desapertar os parafusos (**A**) e retire a tampa de metal.

3

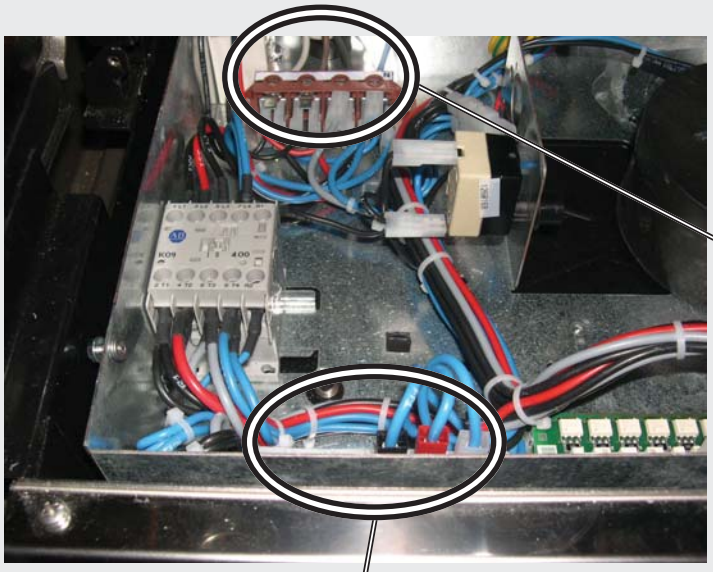


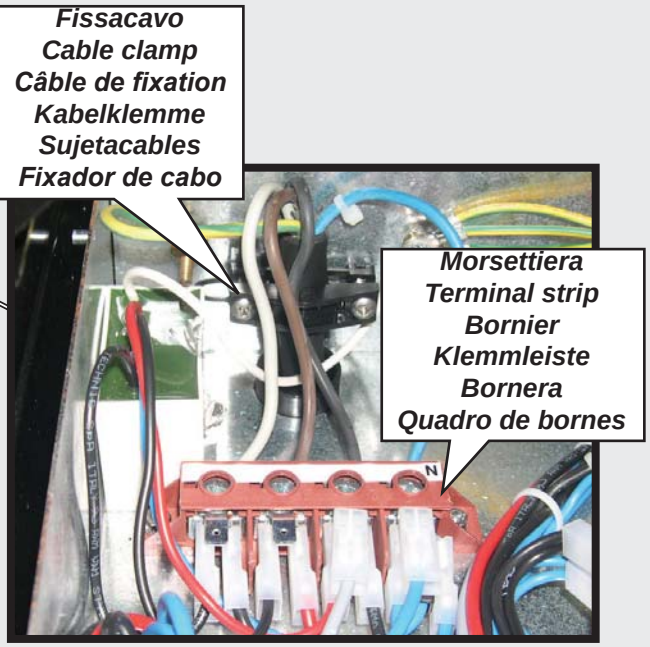
Svitare la vite (**A**) e allentare la vite (**B**)
Unscrew the screw (**A**) and loosen the screw (**B**).
Dévisser la vis (**A**) et désserrer la vis (**B**)
Die Schraube (**A**) losschrauben und Schraube (**B**) lockern.
Desatornillar el tornillo (**A**) y aflojar el tornillo (**B**)
Desapertar o parafuso (**A**) e afrouxar o parafuso (**B**)

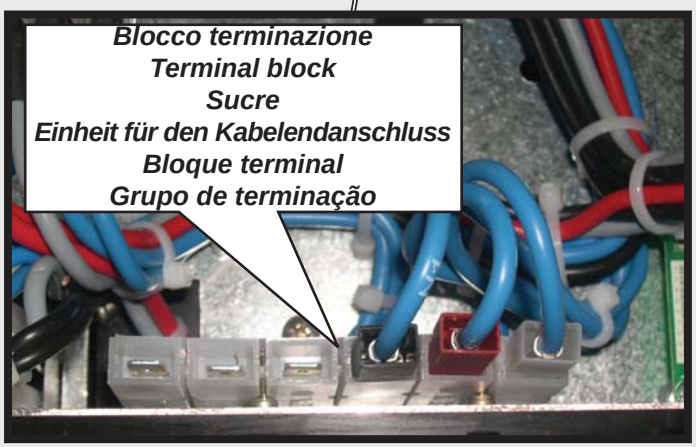
4

Spingere il coperchio della scatola elettrica verso l'interno macchina, sollevarlo e rimuoverlo.
Push the lid of the electric box toward the inside of the machine. Lift and remove it.
Pousser le couvercle du boitier électrique vers l'intérieur de la machine, le soulever et le retirer.
Die Abdeckung des Netzteilgehäuses zur Maschine hinschieben, anheben und abnehmen.
Empujar la tapadera de la caja eléctrica hacia el interior de la máquina, levantarla y quitarla.
Empurrar a tampa da caixa eléctrica para o interior da máquina, levantá-la e removê-la.

5







Tramite un cacciavite a croce rimuovere i fili dalla morsettiera; quindi allentare le viti del fissacavo e rimuovere il cavo di alimentazione elettrica.
Use a Philips driver to remove the cables from the terminal strip. Loosen the cable clamp screws and remove the electric power supply cable.
Retirer les fils du bornier, à l'aide d'un tournevis cruciforme; puis desserrer les vis du du serre-fils et retirer le câble d'alimentation électrique.
Mit einem Kreuzschraubendreher die Drähte von der Klemmleiste abziehen; die Schrauben zur Kabelbefestigung lockern und das Netzkabel abziehen.
Mediante un destornillador de estrella desmontar los cables de la bornera; luego aflojar los tornillos del sujetacables y quitar el cable de alimentación eléctrica.
Através de uma chave de fendas em cruz remover os fios do quadro de bornes e em seguida afrouxar os parafusos do fixador de cabos. Depois, remover o cabo de alimentação eléctrica.

Attenersi alle indicazioni delle pagine seguenti a seconda della tipologia di collegamento.
Follow the instructions on the next pages according to type of connection.
Respecter les indications des pages suivantes, conformément au type de raccordement.
Halten Sie sich je nach Art des Anschlusses an die auf den nächsten Seiten aufgeführten Angaben.
Respetar las indicaciones de las siguientes páginas según la tipología de conexión.
Respeitar as indicações das páginas seguintes segundo a tipologia de conexão.

ATTENZIONE! Nel caso di collegamenti trifase senza neutro o monofase il cavo di alimentazione elettrica deve essere sostituito.

WARNING! In the event of a three-phase connection without a neutral wire or a single-phase connection, the electric cable must be replaced.

ATTENTION! Dans le cas de branchements triphasés sans neutre ou monophasé, le câble d'alimentation électrique doit être remplacé.

ZU BEACHTEN: Bei dreiphasigem Anschluß ohne neutralen Leiter sowie bei einphasigem Anschluß muß das Netzkabel ausgetauscht werden.

¡ATENCIÓN! En el caso de conexiones trifásicas sin neutro o monofásicas, hay que sustituir el cable de alimentación eléctrica.

ATENÇÃO! No caso de conexões trifásicas sem neutro ou monofásico o cabo de alimentação eléctrica tem de ser substituído.

Sezioni nominali dei cavi da utilizzare:
Nominal sections of cables to use:
Sections nominales des câbles à utiliser:
Nominaler Leiterquerschnitt:
Secciones nominales de los cables que hay que utilizar:
Secções nominais dos cabos a utilizar:

380-415V3N	min. H05RN-F o H07RN-F - 5 x 1,5mm²
220-240V3	min. H05RN-F o H07RN-F - 4 x 2,5mm²
220-240V	min. H05RN-F o H07RN-F - 3 x 4mm²

Colore cavi - Wires colour - Couleur cables - Farbe der Drähte - Color cables - Cor cabos

Collegamento trifase - Three-phase connection
Raccordement triphasé - Dreiphasig Anschluß
Conexión trifásica - Ligação trifásica

T Grigio - Grey - Gris - Grau - Gris - Cinza
S Nero - Black - Noir - Schwarz - Negro - Preto
R Marrone - Brown - Brun - Braun - Maròn - Marron
N Azzurro - Blue - Bleu - Blau - Azùl - Azul

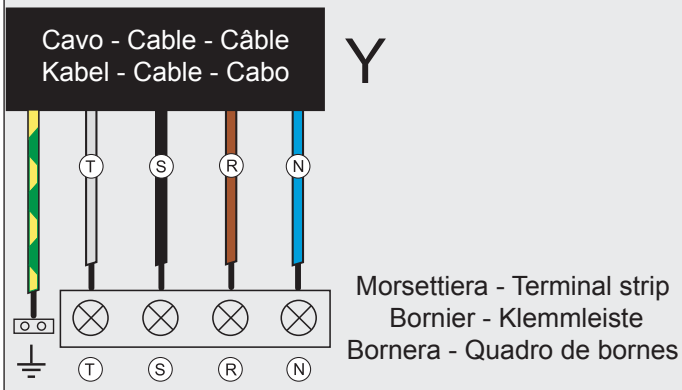
Collegamento monofase - Single phase connection
Raccordement monophase - Einphasigem Anschluß
Conexión monofásica - Ligação mono-fásica

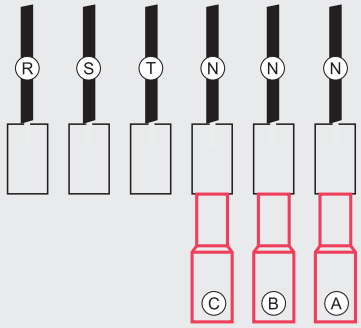
1
N Bianco - White
Blanc - Weiß
Blanco - Branco
T Nero - Black
Noir - Schwarz
Negro - Preto

2
N Azzurro - Blue
Bleu - Blau
Azùl - Azul
T Marrone - Brown
Marron - Braun
Maròn - Marron

Collegamento Trifase - Three-phase connection - Branchement triphasé
Dreiphasig Anschluss - Conexión trifásica - Conexão tri-fásico

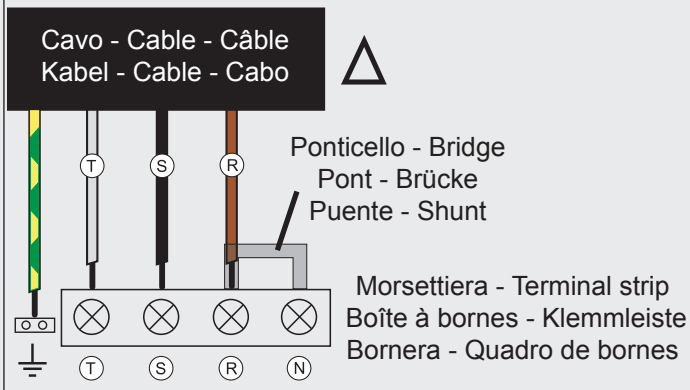
Collegamento a stella (trifase con neutro)
Y connection (three-phase with neutral wire)
Couplage étoile (triphasé avec neutre)
Sternschaltung (dreiphasig, ohne Nullleiter)
Conexión en estrella (trifásica con neutro)
Conexão em estrela (trifásico com neutro)

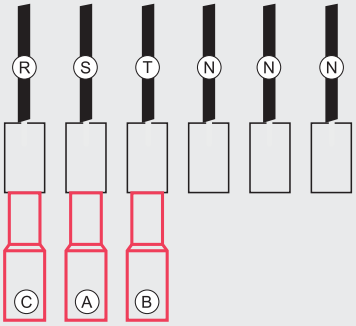




Blocco terminazione - Terminal block
Sucre - Einheit für den Kabelendanschluss
Bloque terminal - Grupo de terminação

Collegamento a triangolo (trifase senza neutro)
Delta connection (three-phase without neutral wire)
Couplage triangle (triphasé sans neutre)
Dreieckschaltung (dreiphasig, ohne Nullleiter)
Conexión en triángulo (trifásica sin neutro)
Conexão em triângulo (trifásico sem neutro)

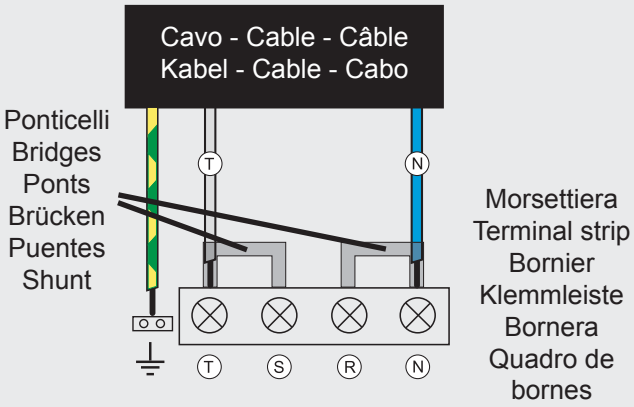


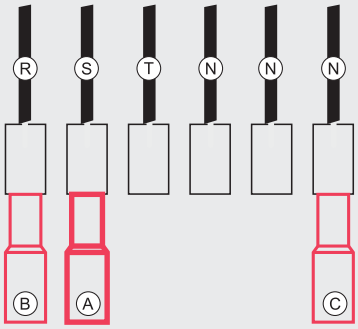


Blocco terminazione - Terminal block
Sucre - Einheit für den Kabelendanschluss
Bloque terminal - Grupo de terminação

Collegamento monofase - Single-phase connection - Raccordement monophasé
Einphasiger Anschluss - Conexión monofásica - Ligação monofásica

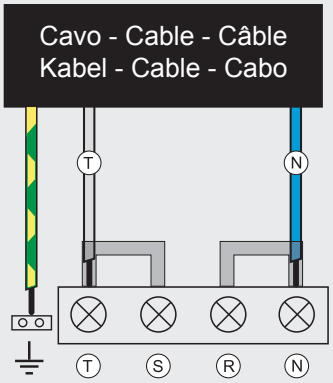
Collegamento monofase con potenza totale
Single-phase connection with full power
Raccordement monophasé à pleine puissance
Einphasiger Anschluss mit Gesamtleistung
Conexión monofásica con plena potencia
Ligação monofásica com potência total



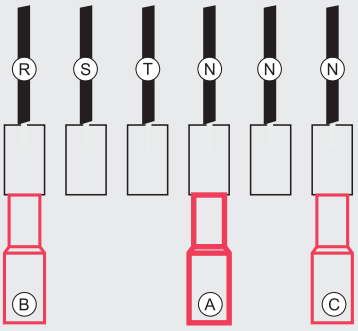


Blocco terminazione - Terminal block
Sucre - Einheit für den Kabelendanschluss
Bloque terminal - Grupo de terminação

Collegamento monofase con potenza ridotta
Single-phase connection with reduced power
Raccordement monophasé à puissance reduite
Einphasiger Anschluss mit reduzierter Leistung
Conexión monofásica con potencia reducida
Ligação monofásica com potência reduzida



(SOLO versioni 2 gruppi)
(ONLY for 2-group versions)
(UNIQUEMENT dans les versions 2 groupes)
(NUR Ausführungen mit 2 Abgabeeinheiten)
(SÓLO versiones 2 grupos)
(SÓ versõs de 2 grupos)



High P = 4,2 - 4,9 kW
Low P = 3 - 3,4 kW

Blocco terminazione - Terminal block
Sucre - Einheit für den Kabelendanschluss
Bloque terminal - Grupo de terminação

SOLO PER COLLEGAMENTO MONOFASE A POTENZA RIDOTTA: applicare l'etichetta adesiva (fornita in dotazione) con il nuovo valore di potenza in luogo del valore citato sulla targa dati della macchina.

ONLY FOR A SINGLE-PHASE CONNECTION WITH REDUCED POWER: Apply the sticker (supplied) with the new power rating over the rating mentioned on the machine's data plate.

UNIQUEMENT POUR BRANCHEMENT MONOPHASE A PUISSANCE REDUITE: Appliquer l'étiquette adhésive (prévue à cet effet) avec la nouvelle valeur de puissance à la place de la valeur citée sur la plaque de données de la machine.

NUR BEI EINPHASIGEM ANSCHLUSS MIT REDUZIERTER LEISTUNG: Das (mitgelieferte) Klebeetikett mit der Angabe der neuen Leistung anstelle der Plakette mit den Maschinenkenndaten anbringen.

SÓLO PARA CONEXIÓN MONOFÁSICA CON POTENCIA REDUCIDA: aplicar la etiqueta adhesiva (suministrada en dotación) con el nuevo valor de potencia en lugar del valor citado en la placa de datos de la máquina.

SÓ PARA CONEXÃO MONOFÁSICA COM POTÊNCIA REDUZIDA: aplicar a etiquea adesiva (fornecida em dotação) com o novo valor de potência em vez do valor mencionado na placa de dados da máquina.

P = 3 - 3,4 kW

Cambio della Tensione di Alimentazione del Trasformatore - Changing the Voltage of the Transformer
Changement de la tension d'alimentation du transformateur - Änderung der Versorgungsspannung des Transformators
Cambio de Tension de Alimentacion del Transformador - Mudança de Tensão de Alimentação do Transformador

La macchina è predisposta in fabbrica per la tensione di alimentazione 220V; se la tensione di rete fosse diversa (ovviamente nell'ambito della stessa categoria di tensione: V. 200 - 220 - 240) è necessario cambiare i collegamenti del filo di fase come indicato in figura.

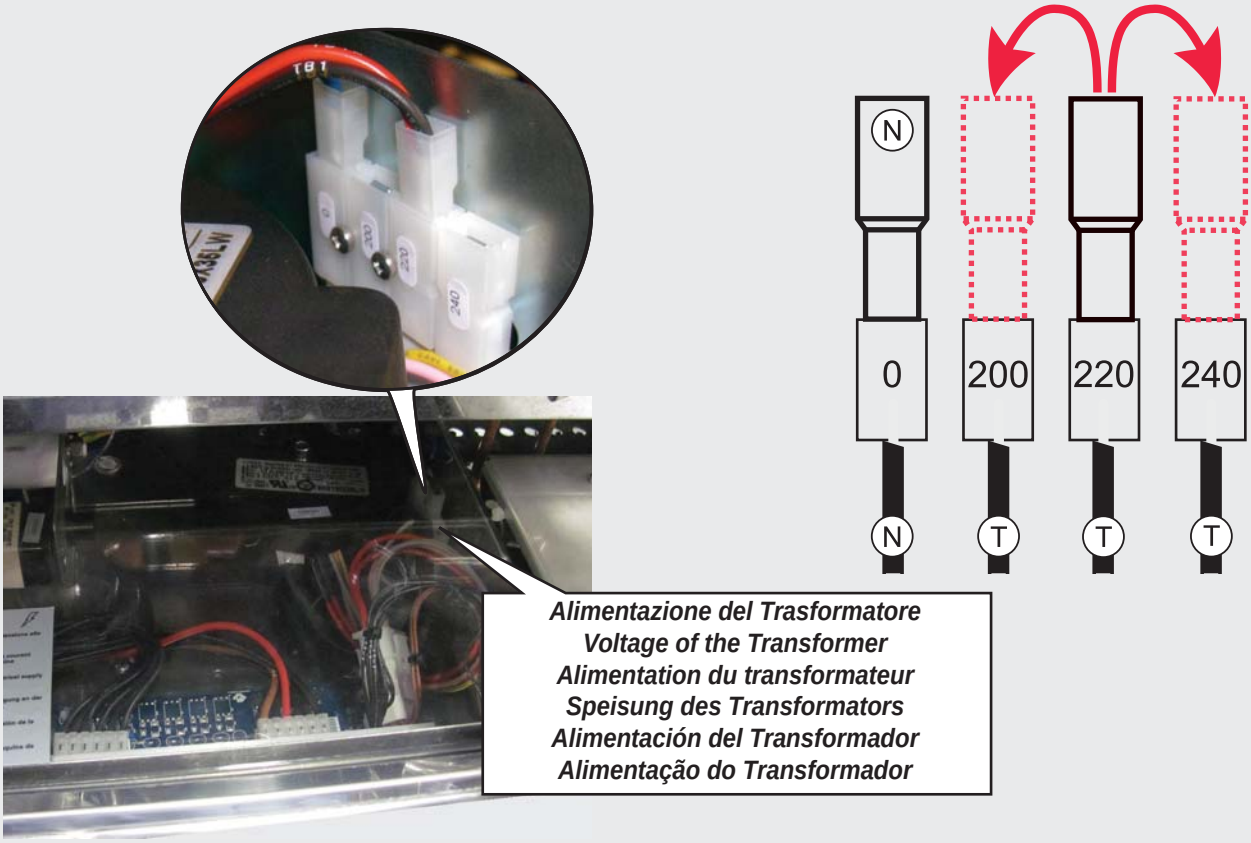
The machine is factory-made for the voltage 220V. If the voltage is different (obviously in the range of the same voltage category, that is V. 200 - 220 - 240), the connections of the phase wire must be changed as shown in the figure.

La machine est équipée en usine pour la tension d'alimentation 220V. Si la tension d'alimentation est différente (dans le cadre de la même catégorie de tension: V. 200 - 220 - 240), il est nécessaire de changer les branchements du fil de phase, comme indiqué sur la figure.

Das Gerät ist im Werk auf die Versorgungsspannung (220V) eingestellt worden. Sollte das Stromnetz einen anderen Spannungswert aufweisen (selbstverständlich innerhalb derselben Spannungskategorie: 200 - 220 - 240 V.) müssen die Anschlüsse der Phasenleiter wie in der Abbildung dargestellt geändert werden.

La máquina ya está predispuesta desde su salida de la fábrica para la tensión 220V. En el caso de que la tensión de la red fuese diferente (obviamente en el ámbito de la misma categoría de tensión: V. 200 - 220 - 240) es necesario cambiar las conexiones del cable de fase como indicado en la figura.

A máquina encontra-se foi preparada na fábrica para a tensão de alimentação 220V. No caso em que a tensão de alimentação seja diversa (obviamente no âmbito da mesma categoria de tensão: V. 200 - 220 - 240) é necessário proceder à mudança das ligações do fio de fase tal como indicado na figura.



IT GRUPPO CIMBALI S.p.A.
Via A. Manzoni, 17
20082 Binasco
(MI) Italy

GRUPPO CIMBALI si riserva il diritto di apportare cambiamenti all'equipaggiamento della macchina a seconda delle esigenze di singoli Paesi e di effettuare modifiche dovute agli avanzamenti del progresso tecnico.
Nessuna parte di questa pubblicazione può essere usata, copiata o pubblicata senza il permesso scritto di GRUPPO CIMBALI S.p.A.
© Copyright by GRUPPO CIMBALI S.p.A., Milano
Tutti i diritti riservati

EN GRUPPO CIMBALI S.p.A.
Via A. Manzoni, 17
20082 Binasco
(MI) Italy

GRUPPO CIMBALI reserves the right to make changes to the machines in accordance with the needs of individual countries and on the basis of technological progresses.
This publication may not, either in whole or in part, be used, copied or published without the written authorisation of GRUPPO CIMBALI S.p.A.
© Copyright by GRUPPO CIMBALI S.p.A., Milan, Italy
All rights reserved

FR GRUPPO CIMBALI S.p.A.
Via A. Manzoni, 17
20082 Binasco
(MI) Italy

La société GRUPPO CIMBALI se réserve le droit d'apporter des changements à l'équipement de la machine conformément aux exigences des pays, et d'effectuer des modifications dues au progrès technique.
Aucune partie de cette publication ne peut être utilisée, copiée ou publiée sans l'autorisation écrite de GRUPPO CIMBALI S.p.A.
© Copyright by GRUPPO CIMBALI S.p.A., Milano
Tous droits réservés

DE GRUPPO CIMBALI S.p.A.
Via A. Manzoni, 17
20082 Binasco
(MI) Italy

Die Gesellschaft GRUPPO CIMBALI behält sich das Recht vor, nach den spezifischen nationalen Gegebenheiten sowie aufgrund von technischen Innovationen Änderungen an den Geräten vorzunehmen.
Die vorliegende Veröffentlichung darf ohne entsprechende Genehmigung der Firma GRUPPO CIMBALI S.p.A. weder ganz oder teilweise vervielfältigt, kopiert oder veröffentlicht werden.
© Copyright by GRUPPO CIMBALI S.p.A., Milano
Alle Rechte vorbehalten

ES GRUPPO CIMBALI S.p.A.
Via A. Manzoni, 17
20082 Binasco
(MI) Italy

GRUPPO CIMBALI se reserva el derecho de aportar cambios al equipamiento de la máquina según las exigencias de cada uno de los países y de realizar modificaciones debidas a los desarrollos del progresso técnico.
Ninguna parte de esta publicación se puede usar, copiar o publicar sin el permiso escrito de GRUPPO CIMBALI S.p.A.
© Copyright by GRUPPO CIMBALI S.p.A., Milán
Todos los derechos reservados

PT GRUPPO CIMBALI S.p.A.
Via A. Manzoni, 17
20082 Binasco
(MI) Italy

GRUPPO CIMBALI reserva-se o direito de modificar o equipamento da máquina segundo as exigências de cada País e efectuar alterações devidas aos avanços do progresso tecnológico.
Nenhuma parte desta publicação poderá ser utilizada, copiada ou publicada sem autorização escrita de GRUPPO CIMBALI S.p.A.
© Copyright by GRUPPO CIMBALI S.p.A., Milano
Todos os direitos são reservados

SERVICE LINE

IT **Il GRUPPO CIMBALI e il "SERVICE LINE"**

Il servizio assistenza della società GRUPPO CIMBALI, nell'intento di essere vicino ai SIGG. Clienti nella scelta dei prodotti per il miglior utilizzo della macchina da caffè, visualizza la linea:

ECO LINE - Prodotti per la pulizia

A) 610-004-129	liquido	per i cappuccinatori;
B) 610-004-220	in polvere	per i gruppi, i portafiltri, le tazze da caffè;
C) 610-004-224	bustine	per i gruppi, i portafiltri, le tazze da caffè;
D) 610-004-214	pastiglie	per i gruppi nelle macchine superautomatiche.

Per ordinare trasmettete il numero di codice al Vs. Concessionario.

EN **GRUPPO CIMBALI and the "SERVICE LINE"**

The GRUPPO CIMBALI Company's client service, the aim of which is to assure top coffee-machine performance for its clients at all times, also offers its ECO LINE, a series of specific cleaning products expressly designed for this purpose.

ECO LINE - Cleaning products

A) For cappuccino makers	in liquid form	610-004-129;
B) For dispensers, filter-holders, coffee cups	in powder form	610-004-220;
C) For dispensers, filter-holders, coffee cups	in sachets	610-004-224;
D) For superautomatic-machine dispensers	in tablet form	610-004-214.

Order directly from your local distributor and refer to the particular item you require by its number, as shown above.

GRUPPO CIMBALI et la "SERVICE LINE"

FR Dans le but d'aider ses clients à choisir le bon produit en vue d'une meilleure utilisation de leur machine à café, Le service d'assistance de GRUPPO CIMBALI propose la gamme suivante :

ECO LINE - Produits de nettoyage

A) 610-004-129	liquide	pour les mousseurs à lait ;
B) 610-004-220	en poudre	pour les groupes, les porte-filtres, les tasses à café ;
C) 610-004-224	sachets	pour les groupes, les porte-filtres, les tasses à café ;
D) 610-004-214	pastilles	pour les groupes des machines tout-auto.

Pour commander, communiquer le numéro de code au concessionnaire.

DE **GRUPPO CIMBALI und die "SERVICE LINE"**

Mit der Absicht, dem Kunden bei der Produktwahl für den bestmöglichen Gebrauch der Kaffeemaschine zur Seite zu stehen, weist der Kundendienst der GRUPPO CIMBALI auf folgende Produktlinie hin:

ECO LINE - Produkte für die Reinigung

A) 610-004-129	Flüssigprodukte	für die Cappuccino-Bereiter;
B) 610-004-220	in Pulverform	für die Einheiten, Filterhalter und Kaffeetassen;
C) 610-004-224	Tüten	für die Einheiten, Filterhalter und Kaffeetassen;
D) 610-004-214	Tabletten	für die Kaffeeeinheiten der vollautomatischen Maschinen.

Für eine Bestellung bitte beim Händler die Katalog-Nr. angeben.

ES **GRUPPO CIMBALI y el "SERVICE LINE"**

Con el deseo de facilitar a los Srs. CLIENTES la selección de los productos para el uso correcto de la máquina de café, el servicio de asistencia de la sociedad GRUPPO CIMBALI les muestra la línea:

ECO LINE - Productos para la limpieza

A) 610-004-129	líquido	para los capuchinadores;
B) 610-004-220	en polvo	para los equipos, los porta-filtros, las tazas de café;
C) 610-004-224	en sobres	para los equipos, los porta-filtros, las tazas de café;
D) 610-004-214	en pastillas	para los equipos de las máquinas superautomáticas.

Para efectuar un pedido, envíe el número de código a su Concesionario.

PT **GRUPPO CIMBALI e o "SERVICE LINE"**

O Serviço de Assistência de empresa GRUPPO CIMBALI, com a finalidade de aconselhar os Clientes na escolha dos produtos para a melhor utilização da máquina de café, apresenta a linha:

ECO LINE - Produtos para a limpeza

A) 610-004-129	líquido	para o kit cappuccino;
B) 610-004-220	en pó	para os grupos, manípulo dos filtros, chávenas de café;
C) 610-004-224	carteiras	para os grupos, manípulo dos filtros, chávenas de café;
D) 610-004-214	pastilhas	para os grupos das máquinas superautomáticas.

Para encomendar, indicar o número de código ao seu Concessionário.

SERVICE LINE

ECO LINE

A

C

B

D

Il Costruttore si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche delle apparecchiature presentate in questa pubblicazione

The Manufacturer reserves the right to modify the appliances presented in this publication without notice

Le fabricant se réserve le droit de modifier sans préavis les caractéristiques des appareils présentés dans cette publication

Der Hersteller behält sich das Recht vor, die in dieser Veröffentlichung vorgestellten Geräte ohne Vorankündigung zu ändern

El Constructor se reserva el derecho de modificar sin preaviso las características de los equipos citados en este manual

O Constructor reserva-se o direito de modificar sem aviso prévio as máquinas tratadas neste manual

GRUPPO CIMBALI SpA - 20082 BINASCO (MILANO) ITALY

CERT. NR. 50 100 3685 / 10877 / 11721